ДАМСКОЙ ТУАЛЕТЪ,

Содержащїй въ себѣ ликеры, ратафїи, дистиллированныя воды, елексиры *и пр.*

Переведенъ съ французскаго

Марьею Д...,

Часть III.

С указнаго дозволенїя.



ВЪ МОСКВѢ,

Печатана въ типографїи при театрѣ, у Хр. Клаудїя, 1792 года.



Дамской туалетъ

Часть Третія.

Содержащая въ себѣ ликеры, ратафіи, дистиллированныя воды, елексиры и пр.

ГЛАВА I.

О ликерахъ

Абрикозы въ водкѣ.

Приготовленіе абрикозовъ въ водкѣ есть тоже самое, какъ и приготовленіе персиковъ, о которыхъ упомянуто ниже: только мѣра здѣсь различна. Для шестидесяти абрикозовъ употреби два фунта сахару, двѣ пинты воды, и четыре пинты водки.

Полынной ликеръ.

Возьми осмьнатцать горстей полыни, какой нибудь большой или маленькой, зеленой или сухой, только чтобы она сорвана была въ то время, какъ начнетъ входить въ сѣмена, или нѣсколько прежде; прибавь къ ней десять унцій корицы, полмѣры можжевельнику, полунціи растѣнія ангелики; налей сіи ароматы девятью пинтами водки на пятнатцать дней, мѣшай въ кружкѣ отъ времени до времени, потомъ дистиллируй на теплой водѣ; изъ того выдетъ тотчасъ спиртъ бѣлой, чистой и свѣтлой; послѣ можетъ онъ и перемѣниться, и покажется амброваго цвѣту; но сіе не должно безпокоить и мѣшать продолженію операціи. Когда получишь шесть пинтъ спирту, уменьши огонь постепенно, дистиллируй только на посредственномъ огнѣ, а потомъ на легкомъ огнѣ; отъ того получишъ пять пинтъ спирту весьма благоуханнаго. Наконецъ возьми пять фунтовъ сахару, разведши его въ четырехъ пинтахъ ключевой или рѣчной воды, и прибавь туда пинту хорошей двоеной оранжевой воды; и сей сыропъ

смѣшай съ пятью пинтами вышеупомянутаго спирта. Потомъ можешь ты придать цвѣтъ красный кошенилью, процѣдивъ какъ надлежитъ.

Сей полынной ликеръ есть самой цѣлебный и лучшій изъ всѣхъ: онъ полезенъ противъ истерическихъ болѣзней; разбиваетъ запоръ, возбуждаетъ апетитъ, и урину; уменьшаетъ желчь и мокроту, естьли онъ въ животѣ размножатся; весьма цѣлителенъ отъ оспы, и отъ кронической болѣзни; и сверхъ того весьма пріятенъ вкусомъ.

Ангеликовой ликеръ.

Чтобы составить сей ликеръ, надобно употреблять безъ различія стебли или листья, зерна и корни. Естьли употребишь стебли, то должно поступать, какъ предписано съ Македонскою петрушкою. Естьли предпочтешъ зерна, то поступай по слѣдующему параграфу *о анисовомъ ликерѣ*; ибо одинаково приготовляются и мѣра одинаковая же; но естьли употребишь корни, (сіе лучше всего) то возьми девять унцій водки; прибавь десять унцій можжевельнику и десять

унцій корицы; поставь сію наливку на восемь или на пятнатцать дней, потомъ дистиллируй на теплой водѣ. Изъ того получишь пять пинтъ благоуханнаго спирта, которой смѣшай съ сыропомъ, составленнымъ обыкновенно изъ пяти фунтовъ чистаго сахару, разведеннаго въ пяти пинтахъ ключевой или рѣчной воды. Сему составу можно прибавить цвѣтъ, какой хочешъ.

Чѣмъ болѣе будетъ старѣть сей ликеръ, тѣмъ болѣе сдѣлается онъ пріятнымъ; онъ получитъ мушкатной запахъ, и отчасу будетъ лучше. Ангелика выгоняетъ потъ и полезна для сердца, прогоняетъ лихорадку, истерику, придаетъ бодрость.

Ликеръ анисовой, коріандровой, феникуловой и пр.

Истолки мѣлко полфунта годного анису, настой его въ девяти пинтахъ водки вовремя пятнатцати дней, потомъ дистиллируй на теплой водѣ получишъ четыре или пять пинтъ спирту. Въ пріуготовленіи сыропа уменши нѣ-

нѣсколько мѣру сахару. Смѣсь будетъ молочнаго цвѣту, но ты очисти ее бѣлками и процѣживаньемъ.

Коріандръ феникулъ и другія сѣмяна пріуготовляются въ ликеръ подобнымъ образомъ. Можно по показанной мѣрѣ, смѣшать ихъ вмѣстѣ равными частями, чтобы сдѣлать ликерь выгоняющій вѣтры и купно урину; но онъ не будетъ столь пріятнаго вкуса какъ одинъ анисъ, хотя гораздо дѣйствительнѣе.

Бадіановой ликеръ.

Истолки мѣлко шесть унцій бадіану; налей его девятью пинтами водки на пятнатцать дней, дистиллируй на посрѣдственномъ огнѣ; естьли спиртъ довольно получитъ запаху, то продолжай сію первую дистиллирацію, а иначе, получивши шесть пинтъ составь; въ другой разъ не доставай болѣе пяти пинтъ, которыя смѣшай съ сыропомъ, приготовленнымъ изъ пяти фунтовъ сахару и пяти пинтъ воды. Смѣсь сія получитъ цвѣтъ блѣдный и молочный, и потому очисти его бѣлками и процѣди какъ надлежитъ. Чѣмъ болѣе старѣетъ сей ликеръ,

тѣмъ болѣе теряетъ онъ свой анисовой запахъ; однако всегда остается очень пріятенъ. Можно сей ликеръ сдѣлать фіолетоваго или сѣраго цвѣту, подсолнечникомъ, прибавивъ кохенили.

Хорошой ночной ликеръ.

Возьми двѣ лимонныя корки, или тридцать капель кинтенссенціи изъ сего плода, хорошій мушкатный орѣхъ, полунціи растѣнія ангелики, столько же тмину; истолки зерна и мушкатный орѣхъ, дистиллируй все на обыкновенномъ огнѣ съ четырью пинтами водки и съ бутылкою воды. Вынь спиртъ, влей его потомъ въ сыропъ, составленнымъ изъ четырехъ фунтовъ сахару и изъ двухъ съ половиною пинтъ розовой воды, которую разогрѣть надобно, чтобы сахаръ разстаялъ, ибо кинтессенція мушкатная сдѣлаетъ ликеръ бѣлымъ безъ сей предосторожности: сію смѣсь согрѣй и ликеръ будетъ готовъ. Ежедневно на все, что получишъ, клади полфунта сахару, пока очиститься ликеръ.

Можно также, прежде нежели процѣдишь ликеръ, придать ей красноватой

цвѣтъ

цвѣтъ подсолнечникомъ истолченнымъ, и сваренными потомъ въ водѣ; смѣшавши все сіе хорошенько, влей его тихо въ ликеръ, прежде процѣживанія, и старайся уменшить на сиропъ количество воды, которую употребилъ ты для пріуготовленія настойки.

Седратъ ликеръ.

Сей ликеръ пріуготовляется какъ ликеръ лимонной, выключая что седраты будучи гораздо толще и благоуханнѣе лимоновъ; надлежитъ употреблять въ маломъ количествѣ. Для девяти пинтъ водки довольно будетъ шесть драхмъ седратовъ Не прибавляй ни коріандру ни гвоздики, ни померанцовъ, но вмѣсто всего сего положи не много корицы, около полунціи на девять пинтъ настоенныхъ. Смотри мелиссовой ликеръ.

Седратъ красятъ въ красный пурпуровый цвѣтъ четырью драхмами кошенили, и полудрахмою квасцовъ въ мѣлчайшій порошокъ истолченныхъ и разведенныхъ въ полубутылкѣ кипятку, которую вливаютъ въ ликеръ, когда онъ станетъ простывать. Седратъ такого цвѣта называется: *Совершенная любовь.*

Ликеръ изъ Македонской Петрушки.

Разтолки въ мѣлкія кусочки тридцать или сорокъ фунтовъ Македонской петрушки болѣе или менѣе смотря по ея величинѣ, влей на мѣсяцъ девять пинтъ водки, потомъ дистиллируй на большемъ огнѣ, послѣ составь, естьли масло не скоро выходитъ; когда спирты не очень будутъ благовонны, то возьми довольное количество Македонской петрушки, вскипяти ее въ немногомъ количествѣ воды, выжми и процѣди сію воду; наполни тотъ кубъ другою Македонскою петрушкою сырою изрѣзанною въ маленькія кусочки, влей на сію петрушку воду выжатую изъ кукурбита, принарови крышку и дистиллируй на сильномъ огнѣ; но смотри чтобы петрушка не сварилась на днѣ куба, ибо въ такомъ случаѣ всѣ труды будутъ потеряны; дабы избѣгнуть сего, будь доволенъ только двумя третьми той воды, которую влилъ ты въ кубъ; сія вода, не будучи крѣпка, весьма будетъ благовонна; ты употреби ее вмѣсто обыкновенной воды для дѣланія сыропа: ея надлежитъ взять равное количество,

какъ и спиртовъ, и потому наблюдай сію пропорцію. Сдѣлавши сію смѣсь, прибавь туда десять капель ессенцій бергамоту; отъ того цвѣтъ будетъ чистый и свѣтлый.

Ликеръ изъ корицы.

Возьми фунтъ чистой корицы, (выбирай корки большія, чистыя, ломкія, пріятныя и для вкуса и для запаха) истолки хорошенько сію корицу, и положи ее на пятьнадцать дней въ девяти пинтахъ водки; дистиллируй наливку на теплой водѣ. Какъ масло весьма тяжело, и какъ оно чрезъ послѣдователя проходитъ весьма нескоро, то дистиллируй разведши огонь по больше. Получивши шесть пинтъ ликеру, надлежитъ его влить въ кубъ, чрезъ каналъ, потомъ продолжай дистиллирацію на обыкновенномъ огнѣ, и естьли найдешъ, что спиртъ пахнетъ ароматическимъ масломъ, то составь въ третій разъ, но берегись однако не очень умножить огонь, потому что масло изъ корицы весьма скоро возгорается; надобно быть не очень жарко, только чтобы сей спиртъ былъ

исполненъ матерiею ароматическою, ибо излишней жаръ дастъ ликеру смоляной и непрiятной вкусъ. Получивъ пять пинтъ спирту чрезъ дистиллирацiю, составь кубъ, и поставь на легкой огонекъ, получишъ воду бѣлую, весьма благовонную и исполненную масла ессенцiальнаго, которое сохраняй для другихъ употребленiй.

Поставь свой сыропъ на холодъ съ пятью фунтами хорошаго сахару и пятью пинтами ключевой воды, смѣшай все тщательно съ спиртомъ изъ корицы, и прибавь двѣ рюмки розовой двоеной воды, и потомъ процѣди.

Сей ликеръ имѣетъ всѣ свойства корицы. Онъ укрѣпляетъ животъ; удерживаетъ мокроту; прогоняетъ меланхолiю, а сверхъ всего онъ удивительно полезенъ для родовъ.

Лимонной ликеръ.

Выбери тритцать лимоновъ самыхъ свѣжихъ, коихъ корки изрѣжъ въ мѣлкiя и тонкiя части, оставляя тамъ сколько можно меньше бѣлаго. Налей ихъ девятью пинтами водки; прибавь корки изъ четырехъ померанцевъ, горсть истолченаго колiандру,

и четыре гвоздики, наливка будетъ на три недѣли или на мѣсяцъ, послѣ чего дистиллируй на весьма легкомъ огнѣ и не составляй, потому что первая операція будетъ наполнена ароматическою эссенціею; а какъ и то и другое довольно тяжко и почти одинаково, то они оба поднимутся вмѣстѣ, и смѣшаются одно съ другимъ; получивъ около пяти пинтъ чрезъ дистиллирацію, смѣшай ихъ съ равнымъ количествомъ сыропа, составленнаго изъ пяти фунтовъ сахару и пяти пинтъ воды; отъ того получишь смѣсь молочную, которую очисти бѣлками, и процѣди какъ надлежитъ. Сей ликеръ годится для худаго воздуха, онъ придаетъ силу и бодрость членамъ; препятствуетъ мокротѣ, и помогаетъ дыханію.

Составъ изъ creme des Barbades.

Возьми корокъ изъ трехъ седратовъ, и корокъ съ трехъ хорошихъ померанцовъ Португальскихъ, двѣ драхмы мушкатнаго цвѣту, четыре драхмы корицы, и гвоздики, налей все сіе девятью пинтами водки на двенатцать или на пятнатцать дней, и дистиллируй на теплой водѣ

боль-

большимъ огнѣмъ; получивъ шесть пинтъ спирту составь; а во вторую дистиллирацію получишъ только пять пинтъ спирту, потомъ разведи шесть фунтовъ хорошаго сахару истолченаго или кусочками въ четырехъ пинтахъ воды; оставь ее бѣлою, какъ вода des Barbades, и процѣдя какъ надлежитъ. Сія вода гораздо употребительнѣе, нежели вода des Barbades однако она еще очень крѣпка.

Хрусталь изъ виннаго камня.

Растолки фунтъ хорошаго бѣлаго виннаго камня, и три унціи желѣзной ржавчины, и смѣшай вмѣстѣ; вскипяти сію смѣсь въ мѣдномъ котлѣ съ пятью или шестью пинтами воды въ полчаса, или въ столько времени, чтобы винной камень разошелся; пропусти скоро сей ликеръ сквозь холстъ, потомъ влей его въ горшокъ желѣзный или въ глиняный на десять или на двенатцать часовъ, на днѣ и по бокамъ горшка онъ сдѣлается хрусталемъ темноватаго цвѣту; вылей ликеръ наклонивши: поставь выдохнуться около половины ликеру на огонь въ томъ

же

же горшкѣ, потомъ его отставь, и вынь хрусталь какъ прежде. Продолжай ставить его выдыхаться, и собирать хрусталь, пока не получишъ всего виннаго камню; высуши хрусталь на солнцѣ.

Хрусталь изъ виннаго камня.

Вскипяти въ маломъ количествѣ воды, столько виннаго бѣлаго камня, сколько угодно даже пока онъ растаетъ. Пропусти ликеръ скоро сквозь холстъ въ глиняной горшокъ, и поставь выдохнуться около половины влажности; поставь горшокъ въ холодное мѣсто на два или на три дни; по сторонамъ найдешь ты маленькой хрусталь, которой и отдѣли. Потомъ поставь еще выдохнуться половину оставшейся влажности, и поставь горшокъ въ погребъ, какъ прежде: отъ того опять сдѣлается хрусталь. Продолжай такъ поступать пока не получишъ всего виннаго камня. Надобно высушить хрусталь на солнцѣ.

Хрусталь изъ виннаго камня очищаетъ въ тѣлѣ нашемъ разныя проходы; онъ полезенъ въ водяной болѣзни и въ одышкѣ, и для тридневной и четверодневной лихорад-

радки: мѣра его есть отъ полдрахмы до трехъ драхмъ въ теплой водѣ или въ какомъ нибудь напиткѣ приличномъ къ болѣзни.

ГЛАВА II.

О дистиллированныхъ водахъ.

Дистиллированная вода изъ розъ.

Какъ розовая дистиллированная вода входитъ въ нѣкоторыя благовонія, то надлежитъ здѣсь показать, какъ она дистиллируется.

Въ половинѣ весны, когда розы въ изобиліи, выложи въ ясныя ночи, блюда, тазы да и самыя полотенца бѣлыя; но блюда лучше всего; поставь говорю, сіи сосуды на воздухъ, чтобы розы падали въ нихъ и поутру предъ восхожденіемъ солнца, влей сію розовую воду въ бутылки. Когда будетъ ее довольное количество, то перелей ее въ кубъ, закупоривъ его и оставь для переваренія на сорокъ дней, послѣ чего влей въ стекляной кубъ, принарови крышку, и

и дистиллируй на теплой водѣ; вода вышедшая сперва будетъ самая благовонная; ты не получишь болѣе половины того, что положишь въ кубъ, ибо потомъ бойся смѣшать флегму съ спиртами, и сохраняй сію благоуханную воду для употребленія.

Дистиллированіе и удвоеніе виннаго спирта.

Какъ винный спиртъ входитъ въ пріуготовленіе премногихъ благоуханныхъ водъ, то почли мы за нужное увѣдомить здѣсь о его пріуготвленіи.

Винный спиртъ приготовляется въ кубахъ нарочно для того сдѣланныхъ, коихъ голова чрезмѣрно высока; и потому флегма не могши возвыситься до высоты по своей тяжести; упадаетъ въ кубъ, и выпускаетъ спирты, которыя будучи гораздо легче поднимаются безъ труда на самую большую вышину, или будучи собраны, и какъ будто сгустясь претворяются въ воду, и бѣгутъ чрезъ носъ куба въ пріемникъ. Вотъ самой простой способъ двоить винной спиртъ.

Возьми

Возьми девять пинтъ водки, влей въ кубъ, принарови охолодникъ возвышенный около шести пальцовъ болѣе обыкновеннаго, поставь кубъ такимъ образомъ расположенный въ теплый паръ; дистиллируй чтобы капало очень часто, и получивши около шести пинтъ, составь кубъ, и выброси то, что въ немъ останется, это останется только флегма, что должно наблюдать при всякомъ двоенiи: влей снова въ кубъ спиртъ, которой найдешъ въ прiемникѣ, и который содержитъ еще въ себѣ нѣсколько спиритуальной матерiи, продолжай операцiю, какъ и въ первый разъ; естьлижъ увидишъ только флегму, то оставь операцiю; потомъ попробуй до какой точки дошелъ спиртъ, который ты получилъ. Дабы точно узнать, не имѣетъ ли онъ флегмы, то положи пороху въ серебряную ложку; налей на сей порохъ спирту, который хочешъ ты опробовать; положи огня, и когда спиртъ только будетъ, то порохъ вспыхнетъ; естьли же онъ не воспламенится, то это значитъ, что спиртъ еще не довольно двоенъ, и что онъ еще содержитъ въ себѣ флегму. Итакъ влей его опять въ кубъ и продолжай дистиллировать дотолѣ,

пока

пока огонь найдетъ порохъ. Такимъ образомъ усовершенствованный спиртъ называется спиртъ (alcoolisé). Не всегда нужно употреблять благовонія, о которыхъ упомянули мы въ Дамскомъ Туалетѣ; часто довольно одного перегнанія, т. е. положивъ въ кубъ девять пинтъ водки, дистиллируй, пока выдетъ что нибудь спиритуальнаго. Когда увидишъ, что выходитъ одна флегма, перестань, такимъ образомъ получишь спиртъ винный не двоенный, весьма удобный для многихъ составленій.

Дистиллированіе водъ неблагоуханныхъ, которыя дистиллируютъ съ водою, взявши въ примѣръ воду изъ подорожника.

Возьми столько подорожника, сколько угодно, когда онъ во всей своей силѣ, наполни имъ половину куба мѣднаго вылуженнаго. Влей въ сей сосудъ довольное количество воды, такъ чтобы растѣніе плавало и недоставало бы до дна во время дистиллированія. Накрой кубъ крышкою, поставь его на очагъ: замажь щели куба бумагою намазанною тѣстомъ или клестиромъ: наполни водою охолодникъ: принарови къ носу куба змѣенокъ наполнивъ его

 холо-

холодною водою, такъ какъ и охолодникъ крышки у куба: принарави прїемникъ къ низу змѣенка, чтобы вливался туда ликеръ по мѣрѣ дистиллированїя. Грей кубъ постепенно, даже пока вода довольно вскипитъ, и выдистиллируй около четверти воды положенной въ кубъ: сїю воду называютъ дистиллированною изъ подорожника.

Такимъ же образомъ прїуготовляются воды изъ слѣдующихъ неблаговонныхъ растѣнїй.

Изъ спорышу.
— огурешнику.
— воловьяго языка.
— очной помочи.
— репнику.
— пятилистнику.
— портулаку.
— водянаго кровавника.
— цвѣтовъ лимонныхъ.
— салату.
— проскурнику.
— волчьихъ ягодъ.
— гусиной лапы.

Изъ

Изъ полеваго маку.
— венедикту.
— грудной травы.
— стенной травы.
— железнику *и пр.*

Дистиллированіе изъ виннаго уксусу.

Наполни три четверти съ половиною глинянаго кукурбита бѣлымъ или краснымъ уксусомъ; поставь сосудъ сей на очагъ расположенный такимъ образомъ, чтобы онъ содержалъ въ себѣ три четверти высоты: замажъ глиною отверстія, которыя останутся между стѣнами очага и вышнею частію сосуда: принарови къ кубу крышку стеклянную, которую замажъ бумагою намазанною тѣстомъ, принарови пріемникъ къ носу крышки: дистиллируй на посредственномъ огнѣ, однако умножай его постепенно: продолжай дистиллированіе пока получишь пять шестыхъ уксуса. Сіе называютъ *дистиллированный винный уксусъ.*

Въ кубѣ остается ликеръ уксусный, сыропной матеріи, который высуши въ теплой водѣ. Винный уксусъ, который по-

получишъ ты отъ туда чрезъ дистиллированіе будетъ гораздо крѣпче, нежели тотъ, которой получилъ ты прежде. Наконецъ остается матерія сухая весьма уксусная, и которая весьма привлекаетъ съ великою силою влажность воздуха.

Винный уксусъ дистиллированный препятствуетъ гнили и порчи соковъ и крови: онъ разгоняетъ и уменшаетъ. Боергавъ весьма рекомендуетъ его для острыхъ и горячихъ болѣзней; и въ болѣзняхъ: какъ то: въ сведеніи жилъ, въ гипохондріи и въ истерикѣ. Мѣра есть отъ двухъ драхмъ до одной унціи.

Примѣчаніе. Надобно твердо замѣтить, чтобы неупотреблять никакихъ другихъ сосудовъ, кромѣ глиняныхъ и стеклянныхъ для дистиллированія сего виннаго уксуса, потому что онъ дѣйствуетъ на всякія металлы, кромѣ золота, платины и серебра; и такъ онъ разплавитъ мѣдь и олово. И посему вредно его принимать внутрь; также естьли кто имъ умоется, то онъ произведетъ на лицѣ пятна и маленькія пузырьки.

Ди-

Дистиллированіе святаго дерева.

Возьми святаго дерева истолченаго или изрѣзаннаго въ мѣлкіе кусочки, наполни имъ три четверти большой реторты, которую поставь на отражательной очагъ, и присоедини большой бокалъ вмѣсто пріемника: начни дистиллировать огнемъ первой степени, чтобы тихо нагрѣлась реторта, и сходила бы матерія водяная, называемая *флегма*: продолжай такимъ образомъ, пока будетъ капать очень часто, что покажетъ, что вся флегма уже вышла; выбрось все, что будетъ въ пріемникѣ, какъ не нужное, и принаровивъ его къ шеѣ реторты, тщательно замажь щели; надлежитъ потомъ умножать постепенно огонь, спирты и масло выдутъ бѣлыми облаками; продолжай умножать огонь, пока ничего уже не будетъ выходить, тогда поставь сосудъ простынуть, и обмажь его: то, что будетъ въ пріемникѣ, влей въ лейку замазанную сѣрою бумагою, которую поставь на бутылку, или на другой какой сосудъ; спиртъ выдетъ, и останется черное и весьма густое масло въ лейкѣ; влей его въ бутылку; оно весьма полезно отъ гни-

лости костей, отъ боли въ зубахъ, и для излѣченія чирьевъ. Можно его двоить, и пить отъ падучей болѣзни, и оно можетъ сдѣлать, что выдетъ то мѣсто, въ которомъ родительница раждаетъ дѣтей, послѣ родовъ: мѣра его отъ двухъ капель до шести.

Спиртъ изъ Божьяго дерева можетъ быть двоенъ дистиллированіемъ чрезъ кубъ, за тѣмъ чтобы отдѣлить оттуда нѣкую нечистоту, которая можетъ съ нимъ пройти; онъ препятствуетъ одышкѣ отъ мокротъ, и возбуждаетъ урину: мѣра его есть отъ полдрахмы до полторы драхмы. Его также употребляютъ съ медовою водою, для очищенія застарѣлыхъ чирьевъ.

Въ ретортѣ найдешъ ты уголь изъ Божіего дерева, которой обрати въ золу положивъ туда огню; онъ зажется гораздо скорѣе всѣхъ другихъ угольевъ: выжги сей пепелъ на очагѣ гончара нѣсколько часовъ; сдѣлай щелокъ съ водою, которой процѣдивши, поставь выдохнуться влажности въ сосудѣ глиняномъ или стекляномъ въ теплотѣ, тамъ остане-

нется *соль изъ Божїяго дерева*, которой и обѣли обжегши въ плавильномъ горшкѣ. Сїя соль отворяетъ проходы въ тѣлѣ и выгоняетъ потъ; мѣра ея есть отъ десяти граней до полдрахмы въ приличномъ ликерѣ.

Земля называемая (caput mortuum) ни къ чему негодна.

Можно такимъ образомъ получить пять матерїй изъ всякихъ растѣнїй.

Дистиллированїе винняго камня и его масло.

Наполни двѣ чашки реторты винняго камня истолченаго; поставь реторту на очагъ отражательный, принаровивъ тамъ большой бокалъ вмѣсто прїемника, начни дистиллировать на весьма легкомъ огнѣ въ три часа, чтобы реторта нагрѣлась, и чтобы флегма капала капля за каплей, и брось сїю воду какъ негодную, отними бокалъ, и замажь тщательно щели; потомъ умножай по малу огонь, и увидишъ спирты, которыя наполнятъ бокалъ парами. Продолжай сїе пока масло выдетъ; когдаже оно перестанетъ уже выходить, простуди сосуды и ихъ отмажь. Влей

 то,

то, что будетъ въ пріемникѣ, въ лейку замазанную сѣрою бумагою, чтобы процѣдить спиртъ и отдѣлить отъ густаго и чернаго масла, которое останется на бумагѣ. Влей сіе масло въ бутылку, оно хорошо для истерическихъ паровъ: оно цѣлительно естьли намазать ими члены одержимыя параличью, и острыми болѣзнями; можно весьма уменьшить его вонь, удвоивъ его съ водою.

Влей спиртъ въ стекляный кубъ, и двой его дистиллируя въ теплѣ. Онъ полезенъ противъ паралича, одышки, и скорбута; онъ выгоняетъ потъ и урину. Его употребляютъ въ истерическихъ болѣзняхъ, и въ судорогахъ. Мѣра его есть отъ драхмы до трехъ драхмъ, въ какомъ нибудь приличномъ ликерѣ.

Дистиллированіе неблагоуханнаго растѣнія, напр. *Венедикта, его эссенція, и эссенціальная его соль.*

Возьми довольное количество венедикту, когда онъ въ наибольшей его силѣ, истолки его въ иготи, и наполни имъ третью часть куба; выжми изъ другаго

вене-

венедикта довольное количество соку, и влей его в кубъ, такъ чтобы травы плавали въ сокѣ, и никакъ не дотрогивались бы до дна куба во время дистиллированія. Принарови пріемникъ къ крышкѣ, и замазавши щели дистиллируй на огнѣ второй степени; получишь около половины той воды, которую положилъ ты изъ соку.

Сія вода выгоняетъ потъ. Ее употребляютъ, чтобы вышла оспа; противъ моровой язвы и отъ жестокихъ лихорадокъ. Выжми чрезъ полотенцо то, что останется въ кубѣ, дай устояться соку, и процѣдивши его, дай выдохнуться ему на огнѣ около двухъ третей влажности въ глиняную миску или въ иной глиняной или стеклянной сосудъ: поставь сей сосудъ въ холодное мѣсто и оставь его тамъ на восемъ или на десять дней, около глиняной миски сдѣлается хрусталь, которой отдѣли и вливъ его въ бутылку хорошенько заткни. Сіи хрустали называютъ *солью ессенціальною*; сія соль выгоняетъ потъ; мѣра ея есть отъ шести до шестнатцати граней въ собственной ея дистиллированной водѣ.

Можно имѣть ессенцію Венедикта также какъ и мелиссы.

Дистиллированіе благовоннаго растѣнія, какъ напр. *мелиссы, ея ессенція и твердая ея соль.*

Возьми довольное количество мелиссы недавно сорванной, когда она во всей своей силѣ, истолки ее хорошенько въ иготѣ; и положи въ большой глиняной сосудъ, свари хорошенько другую мелиссу, и изъ ней влей столько, чтобы она намокла; закрой горшокъ, и вари два дни; потомъ влей матерію въ большой мѣдной кубъ, и накрой его крышкою или охолодникомъ, вылуженнымъ внутри; поставь его на очагъ и принаровивъ пріемникъ замажь щели; разложи огонь второй степени, и дистиллируй около половины воды, которою налилъ ты мелиссу, потомъ простуди сосуды и ихъ отмажь, въ пріемникѣ найдешъ ты прекрасную воду простой мелиссы, которую влей въ бутылку, и ототкнутую поставь на солнцѣ на пять или на шесть дней, потомъ заткни. Ею пользуются въ истерическихъ болѣзняхъ, въ параличѣ,

въ

вЪ судорогѣ, и вЪ жестокихЪ лихорадкахЪ: ея даютЪ отЪ двухЪ до шести унцій.

Выжми тщательно то, что останется вЪ кубѣ, и отложи выжатое; процѣди его, и на легкомЪ пару пусть выдохнется влажность вЪ глиняной сосудЪ, даже пока останется неподвижная матерія густаго меду. Его употребляютЪ сЪ пользою противЪ болѣзней произходящихЪ отЪ поврежденія мокротЪ; онЪ выгоняетЪ ихЪ или горломЪ или уриною или потомЪ. Мѣра его есть отЪ скрупула до драхмы разведеннаго вЪ его собственной водѣ.

Изсуши остальное отЪ выжиманія, и сожги его сЪ довольнымЪ количествомЪ другой мелиссы, также изсушенной; щелокомЪ получишь ты изЪ пеплу соль алкали такимЪ же образомЪ какЪ сказано о соли изЪ Божіяго дерева.

Сія соль отворяетЪ проходы вЪ тѣлѣ и выгоняетЪ потЪ. Мѣра ея отЪ десяти граней до скрупула вЪ водѣ мелиссовой.

ТакимЪ же образомЪ можно составить воду, матерію и соль изЪ всѣхЪ благовонныхЪ растѣній, какЪ то изЪ шалфею,

изЪ

изъ моржолану; изъ тмину, изъ мяты изъ косапу *и пр.*

Дистиллированіе земляницы и ея спиртъ.

Возьми довольное количество спѣлой земляники, раздави ее хорошенько, и положи въ глиняную крушку довольно великую, чтобы осталось не менѣе двухъ третей пространства: закрой хорошенько сію крушку, и поставь ея для варенія въ теплую навозную кучу на три или на четыре дни, или доколѣ, пока матерія получитъ винный запахъ. Вылей ее въ мѣдной вылуженной кубъ, и закрывши крышкою, и принаровивши охолодникъ и стеклянной пріемникъ, замажь хорошенько щели и дистиллируй ликеръ на тепломъ пару, чтобы получить спиритуальную земляничную воду, которая весьма способна укрѣпить сердце и мозгъ, очистить кровь и выгонятъ урину. Мѣра ея отъ половины до двухъ ложекъ: также ее употребляютъ для обмытія и для натиранія кожи.

Такимъ же образомъ дѣлаютъ воду изъ малины, которая имѣетъ такую же силу.

Чтобы

Чтобы получить спиртЪ земляничный или малинный, влей дистиллированную воду вЪ кубЪ сЪ долгою шеею, принарови вверху крышку и пріемникЪ; тщательно замажЪ щели, поставь кубЪ вЪ теплый парЪ, которой будетЪ горшокЪ до половины наполненный водою, и коего устье будетЪ пропорціонально низу куба; изЪ него выходитЪ то, что положено вверху, безЪ воды; снизу положи огню и дистиллируй самую спиритуальную часть воды: когда ея будетЪ около осьмой части вЪ пріемникѢ, составь кубЪ сЪ огня, и получишь спиртЪ земляничный или малинный. ОнЪ имѢетЪ одинаковую сЪ водою силу, но вЪ гораздо вышней степени: мѢра его есть отЪ полдрахмы до двухЪ драхмЪ вЪ собственной его водѢ.

Дистиллированіе вина вЪ водку.

Наполни виномЪ половину большаго мѢднаго кукурбита, накрой его крышкою или охолодникомЪ и принарови пріемникЪ; замажЪ тщательно щели и дистиллируй на легкомЪ огнѢ около четвертой части влажности, или пока ликерЪ дистиллируемый не возжется

будучи положенъ на огнѣ. То что найдется въ пріемникѣ, называется водкою.

Дистиллированіе мыла, его спиртъ и масло.

Изрѣжь въ мѣлкіе кусочки фунтъ аликатскаго мыла, умягчи его въ глиняной мискѣ на легкомъ огнѣ, и смѣшай семь или восемь унцій истолченной глины; смѣсь положи въ довольно великую реторту, чтобы тамъ осталось еще третья часть пространства; поставь ее на отражательный очагъ, принарови пріемникъ, замажь тщательно щели, и подложи легкой огонь, чтобы реторта нѣсколько нагрѣлась: умножай мало помалу огонь даже до третьей степени, и продолжай пока нѣчего не будетъ уже дистиллировать: отдѣли сосуды, когда они простынутъ и все что будетъ въ пріемникѣ, влей въ лѣйку, замазанную сѣрою бумагою, пройдетъ водяной ликеръ, чистой, нѣсколько желтоватой, крѣпкой вкусомъ; можно назвать его *мыльнымъ спиртомъ*; его будетъ шесть унцій.

Онъ отворяетъ и разбиваетъ; принятый внутрь способенъ отъ запора матки,

ки, мѣра его есть отъ полдрахмы до двухъ драхмъ.

Въ лейкѣ найдешъ восемь унцій масла частію свѣтлаго, частію густаго, краснаго, вонючаго, вкусомъ нѣсколько остраго; оно очень разбиваетъ принято будучи внутрь; его употребляютъ для опухоли.

Дистиллированіе манны.

Положи шестнатцать унцій манны въ стеклянную или въ глиняную замазанную реторту, которой двѣ трети остались бы лишни; поставь реторту на очагъ, принарови стекляный пріемникъ, и начни дистиллированіе легкимъ огнемъ, чтобы сосудъ согрѣлся, и чтобы выдистиллировать около унціи флегмы, которая будетъ ясная и непахучая какъ вода; но которая удержитъ нѣсколько запаху манны: возьми сію флегму, отъ нѣкоторыхъ розовою водою манны называемую, принарови вторично пріемникъ, замажь тщательно щели, и огнемъ, постепенно умножаемымъ, воздыми бѣлые пары, которые сгустясь превратятся въ ликеръ: умножай огонь даже до толѣ, пока нѣчего будетъ дистиллировать; простуди сосуды и ихъ от-

отмажь; въ пріемникѣ найдешъ одиннатцать унцій и семь драхмъ темноватаго ликера; влей его въ лейку замазанную сѣрою бумагою, спиртъ процѣдится и отдѣлится отъ чернаго зловоннаго масла, которое останется въ лейкѣ. Удвой процѣженной ликеръ, дистиллируя его на тепломъ песку въ стеклянномъ кубѣ, получишь одиннатцать унцій и двѣ драхмы спирту темнокраснаго, который будетъ жаренаго запаху, а вкуса крѣпкаго уксуснаго.

Онъ отворяетъ проходы въ тѣлѣ, его почитаютъ удобнымъ для выгонянія поту и очищенія крови. Мѣра его есть отъ полдрахмы до полторы драхмы. Масло манны полезно отъ женскихъ паровъ, естьли его поднесешь къ носу.

Дистиллированіе, масло, и густая соль изъ табаку.

Положи въ стеклянный кубъ восемь унцій хорошаго табаку, разрѣзаннаго въ мѣлкіе кусочки, налей почти столько же вѣсомъ купоросной флегмы; накрой кубъ крышкою, и въ день вывари матерію въ тепломъ пару: принарови пріемникъ, и на лег-

легкомъ огнѣ дистиллируй около пяти унцій ликеру, который сохраняй въ бутылкѣ.

Онъ можетъ служить вмѣсто крѣпкаго рвотнаго. Мѣра его есть отъ двухъ драхмъ до шести, въ какомъ нибудь собственномъ ликерѣ: онъ полезенъ также и отъ лишаевъ и отъ чесотки, естьли имъ мазаться.

То, что останется на днѣ куба положи въ стеклянную или въ глиняную замазанную реторту, которую поставь на огонь, принарови большой пріемникъ, и замазавъ тщательно щели, начни тихимъ огнемъ, чтобы извлечь флегму: умножай его помалу и спирты выдутъ смѣшанно съ черным маслом: продолжай огонь пока ничего уже не выдетъ, потомъ простуди сосуды и ихъ отмажь: то, что будетъ въ пріемникѣ влей въ лейку замазанную сѣрою бумагою; водяная влажность выдетъ, но черное масло останется въ лейкѣ, положи его въ бутылку. Можно смѣшать драхму его съ двумя унціями сала, оно служитъ лѣкарствомъ отъ лишаевъ и отъ чесотки.

Можно извлечь соль алкали изъ углю, который останется въ ретортѣ, такимъ же образомъ какъ сказано о солѣ изъ Божїяго дерева. Сїя соль выгоняетъ потъ. Мѣра ея есть отъ четырехъ граней до десяти, въ пристойномъ ликерѣ.

Дистиллированїе терпентину, его спирту, и его масла.

Возьми три фунта хорошаго терпентину, влей его въ реторту глиняную или замазанную стеклянную, которая была бы столь велика, чтобы половина осталась пустою. Прибавь туда добрую горсть охлопковъ, чтобы получить густую часть терпентину, когда ликеръ изъ него дистиллированъ будетъ надобно очистить шею внутри и поставить сїю реторту на очагъ для дистиллированїя на жаркомъ огнѣ: принарови къ нему прїемникъ, и замазавъ щели, начинай дистиллировать на весьма тихомъ огнѣ, чтобы согрѣть реторту, и чтобы извлечь летучїй спиртъ послѣ чего умножай постепенно огонь; выдетъ масло ясное, потомъ желтое, а наконецъ красное: старайся отдѣлить сїи ликеры, по мѣрѣ ихъ дистиллированїя, и

когда

когда увидишъ масло красное дѣлающееся густымъ, уменьши огонь; и простудивши сосуды ихъ отмажь; всѣ ликеры сохраняй въ бутылкахъ.

Летучій спиртъ очень отворяетъ проходы въ тѣлѣ. Его даютъ отъ четырехъ до двенадцати капель въ пристойномъ ликерѣ, чтобы выходила урина, въ коликахъ произходящихъ отъ возженія почекъ и для развязанія липкостей; его употребляютъ также и въ гонореяхъ.

Первое масло служитъ для тѣхъ же употребленій какъ и летучій спиртъ. Другое и третье служатъ бальзамомъ для излеченія ранъ, для уменьшенія опухоли, и укрѣпленія нервъ.

Въ ретортѣ найдешъ ты комъ, который надлежитъ развести и процѣдить, чтобы отдѣлить отъ него охлопки: сію матерію употребляютъ вмѣсто пластыря для затягиванія и залѣченія чирьевъ и ранъ.

Такимъ же образомъ можно дистиллировать растѣнія, мастику, ладонъ, такамагакъ гумми, сандаракъ лакданумъ и другія гумми сего рода.

О ВОДАХЪ.

Простая коришневая вода.

Возьми фунтъ хорошей корицы, истолки ее въ иготи хорошенько въ порошокъ; положи ее въ кубъ съ пятью пинтами воды, принарови крышку и пріемникъ; вари матерію на теплой золѣ цѣлые сутки, и попрошествіи сего времяни дистиллируй на умѣренномъ огнѣ и извлеки оттуда четыре пинты. Получишь коришневую воду отмѣннаго вкуса, способную для рагу и для дѣланія питейныхъ ликеровъ.

Простая цедратовая вода.

Возьми тринадцать цедратовъ не тронутыхъ ниже гнилыхъ, три ихъ даже до уксуса, потомъ положи въ кубъ съ шестью пинтами обыкновенной воды; вымой выжимки водою, которую должно влить въ кубъ, чтобы оттуда извлечь благоуханные части; принарови и замажь крышку, и поставь кубъ на теплую воду; разведи умѣренной огонь, и часто прохлаждай. Дистиллируй на легкомъ огнѣ, и получишь четыре пинты прекрасной цедратовой воды.

Простая вода изъ Македонской петрушки.

ВЪ ОктябрѢ возьми много довольное количество хорошей Македонской петрушки, изрѢжЪ растѢнія и очисти худыя стебли и листья и истолки вЪ мраморной иготи извлеки оттуда сокЪ: на три бутылки сего соку положи полфунта истолченой Македонской петрушки невыжатой вЪ кубЪ, накрытой крышкою, и дистиллируй на теплой водѢ. ПолучишЪ двѢ трети своего соку изЪ Македонской петрушки, и сія вода есть прекрасная для кухни и для другаго употребленія, какого угодно.

Шоколатная вода ликерЪ.

Возьми двѢ унціи какао, и три унціи ванили. Изжарь и то и другое какЪ будто бы для дѢланія шоколаду; потомЪ истолки какао, а ваниль оставь цѢлою, положи ихЪ вмѢстѢ вЪ кубЪ сЪ тремя пинтами и полкружкою водки, и бутылкою воды, дистиллируй на обыкновенномЪ огнѢ, и не извлекай флегмы. Извлекши спирты, влей ихЪ вЪ сыропЪ составленный по обыкновенію изЪ фунта сЪ половиною сахару, разведеннаго вЪ свѢжей

 водѢ,

водѣ, мѣрою двѣ пинты и три полкружки; наконецъ процѣди.

Естьли хочешь имѣть сей же самый двойный ликеръ, возьми полторы унціи какао, шесть драхмъ ванили четыре пинты водки, четыре фунта сахару и двѣ пинты съ половиною воды для сыропа.

Кипрская вода въ простыхъ спиртахъ.

Чтобы сдѣлать четыре пинты сей воды, положи въ кубъ двѣ драхмы кинтессенціи сѣрой амбры, безъ смѣси мушкату, безъ выхухоли и самой прекрасной, и пять пинтъ съ половиною водки безъ воды, дистиллируй на умѣренномъ огнѣ и опасайся извлечь флегмы.

Естьли хочешь имѣть толикое же число Кипрской воды въ спиртахъ удвоенныхъ, положи въ кубъ спирты изъ семи пинтъ водки, съ двумя драхмами кинтессенціи сѣрой амбры, которую удвой по надлежащему.

Простая лимонная вода.

Выбери сорокъ хорошихъ лимоновъ, три ихъ даже до уксусу, и положи сію корку

такъ

такъ тертую въ кубъ съ шестью пинтами обыкновенной воды; а съ остаткомъ поступай какъ сказано о водѣ бергамотовой. Ты получишъ оттуда четыре пинты.

Простая гвоздичная вода.

Истолки восемь унцій гвоздики, хорошо выбранной, и положи ихъ въ кубъ; принарови крышку и пріемникъ, и тщательно замажь и то и другое; сіи матеріи поставь сварить на сутки на теплой пепелъ, потомъ дистиллируй на умѣренномъ огнѣ и извлеки четыре пинты, которыя будутъ отмѣчно хороши. Вкусъ и благовоніе сей воды превосходно.

Колонская вода.

Возьми виннаго спирту двоеннаго дватцать шесть фунтовъ, спирту розмариннаго семь фунтовъ, воды мелиссовой четыре съ половиною фунта, бергамотувой ессенціи, шесть унцій; нероли три драхмы, ессенціи цедратовой полъ унціи, ессенціи лимонной шесть драхмъ, ессенціи розмаринной двѣ драхмы. Положи все сіе въ большую бутылку, смѣшай и будетъ вода.

Естьли хочешь, чтобы сія вода была гораздо пріятнѣе, удвой на теплой водѣ

легкимЪ огнемЪ для извлеченія всего ликеру около двухЪ пинтЪ.

Сія вода наиболѣе употребительна вЪ туалетахЪ какЪ для запаху такЪ и для лѣкарства; ибо она прекрасно пахнетЪ. Можно ей приписать такую же силу какЪ и сложной мелиссовой водѣ, а особливо для головной боли: ее можно употреблять такимЪ же образомЪ и такою же мѣрою.

Примѣч. Сія вода, составленная Г. Боме, есть самая лучшая Колонская; и большая часть водЪ, извѣстнымЪ водЪ симЪ имянемЪ, суть только своевольные составы, и не имѣютЪ больше ничего отмѣннаго какЪ благоуханія.

Коріандровая вода ликерЪ.

Возьми три пинты и бутылку водки, двѣ унціи самаго выборнаго коріандру, положи вЪ кубЪ дистиллируй на умѣренномЪ огнѣ, и остерегайся извлечь флегму. Разведи фунтЪ сахару вЪ трехЪ пинтахЪ и сЪ полукружкою воды для сыропа, вЪ которой влей спирты; смѣшай хорошенько и процѣди. Получишь шесть пинтЪ коріандровой воды.

Вода

Вода изъ померанцовыхъ цвѣтовъ, или вода померанцовая.

Возьми шесть фунтовъ померанцовыхъ цвѣтовъ, когда онѣ во всей своей силѣ, положи ихъ въ глиняную кружку, прибавь туда шесть унцій перьвыхъ корокъ горькихъ померанцевъ изрѣзанныхъ на мѣлкія кусочки, налей бѣлаго вина и мелиссовой воды каждой по четыре фунта, смѣшай все палочкою, и замазавши хорошенько кружку, поставь для согрѣнія въ теплую навозную кучу на десять дней; потомъ отмажь сосудъ, влей скоро матерію въ большій глиняный или стеклянный кубъ, принарови къ нему крышку и пріемникъ, замажь тщательно щели, поставь кубъ на теплую воду или въ тепломъ мѣстѣ, дистиллируй влажность огнемъ довольно сильнымъ; получишь весьма хорошую воду изъ померанцовыхъ цвѣтовъ; надобно ее сохранять въ бутылкѣ хорошо заткнутой.

Она прекрасна противъ паровъ и худыхъ мокротъ: ее даютъ въ истерическихъ болѣзняхъ для возбужденія мѣсячныхъ кровей у женщинъ, для укрѣпленія желудка

и мозгу. Мѣра ея отъ двухъ скрупуловъ до одной унцiи.

Другимъ образомъ составлять воду изъ померанцовой воды.

Спустя два часа по захожденiй солнечномъ въ ясное время собери цвѣты померанцовые, отдѣли листья и брось какъ негодной этаминъ и остатокъ; сими листьями общипанными наполни двѣ трети и курбита изъ жестку, принарови крышку съ своимъ охолодникомъ у нижняго горла; надобно чтобы пространства лишняго въ кубѣ осталось на два дюйма; дистиллируй на теплой водѣ самымъ большимъ огнемъ. Естьли ты положилъ девять фунтовъ цвѣтовъ въ кубъ, то извлеки только три или четыре пинты благоуханной воды; однако ты можешъ продолжать дистиллированiе, и сохранить послѣднюю воду. Во время операцiи старайся часто перемѣнять воду охолодника, и держать ее самую свѣжую. Когда увидишь, что на верьху плаваетъ нѣкоторое количество кинтессенцiй въ прiемникѣ, то отдѣли его отъ флегмы, но сiе рѣдко случается, естьли тщательно будешь наблюдать сказанное.

Есть-

Естьли сей способъ слишкомъ запутанъ, то вотъ гораздо простѣе.

Возьми четыре фунта цвѣтовъ померанцовыхъ, истолки ихъ въ мраморной игоши не очистя, налей на сіи цвѣты девять пинтъ обыкновенной воды, дистиллируй на открытомъ огнѣ: получишь пять или шесть пинтъ воды самой благоуханнѣйшей; естьли же ее еще лучше сдѣлать хочешь, извлеки на первой разъ около семи пинтъ, и составь кубъ, выбрось то, что останется въ кубѣ, влей туда недавно выдистиллированную воду, прибавь два фунта новыхъ цвѣтовъ, такъ какъ первыхъ истолченныхъ; начни снова дистиллированіе, даже пока извлечешь пять или шесть пинтъ.

Употребляютъ сію воду съ оранжевымъ цвѣтомъ для прогнанія болѣзней истерическихъ, для укрѣпленія сердца, желудка и мозгу.

Фenикуловая вода.

Возьми какое угодно количество сего растѣнія съ листьями; намочи его водою и дистиллируй на теплой водѣ.

Или

Или лучше, вскипяти ихъ въ водѣ, положи горячія на два мѣдныя блюда, на дно вытечетъ ликеръ; сохраняй его въ бутылкѣ.

Ее употребляютъ въ глазныхъ болѣзняхъ, пуская каплю или двѣ въ глазъ.

Феникуловая вода ликеръ.

Возьми двѣ унціи выборнаго феникуля, изотри его въ иготи, и положи въ кубъ съ тремя пинтами съ половиною водки, и бутылкою воды, дистиллируй на умѣренномъ огнѣ. Извлеки чистыя спирты безъ флегмы; ибо феникулъ есть одно изъ растѣній наискоряя возгарающихся. Извлекши спирты, разведи фунтъ сахару въ трехъ пинтахъ воды, влей его въ сыропъ, и смѣшавши все хорошенько, процѣди.

Чтобы имѣть сей ликеръ двойный, влей столько же водки, сколько въ предыдущій составъ, феникуля положи третьею частію больше, а воды третьею частію меньше, т. е. двѣ пинты для сыропа съ тремя фунтами сахару.

Чтобы феникулъ былъ чистъ, и сухъ, то влей всю водку въ кубъ, положи три

унціи

унцій феникуля, двѣ пинты воды, полтора фунта сахару для сыропа. Прибавя не много мушкатнаго цвѣту къ двойному составу, можно сію воду почесть за воду королевскаго острова.

Земляничная вода.

Дай сгнить землянику въ глиняномъ сосудѣ, прибавя туда нѣсколько соли и сахару; потомъ дистиллируй на теплой водѣ.

Сія вода есть лекарство противъ яда, противъ рубцевъ, побуждаетъ мѣсячныя крови и осушаетъ слезныя глаза. Она будетъ еще гораздо лучше и полезнѣе, естьли смѣшаешь съ нею нѣсколько водки.

Такимъ же образомъ поступай при извлеченіи воды изъ повойничка и изъ вероники.

Простая вода изъ плодовъ отъ благовонныхъ корокъ.

Возьми шесть цедратовъ, восемь померанцевъ Португальскихъ, четыре хорошихъ бергамотовъ, восемь лимоновъ и восемь цитроновъ.

Всѣ сіи плоды три даже до уксусу, а впрочемъ поступай какъ упомянуто о водѣ бергамотовой.

Вода

Вода энціановая.

Возьми три фунта растѣнія энціану, истолки его намѣлко, положи въ глиняной или стеклянной кубъ съ полфунтомъ цвѣтовъ маленькой золототысячной травы и съ столикимъ же количествомъ ея истолченныхъ листьевъ; влей двенадцать пинтъ бѣлаго самаго лучшаго вина, закрой хорошенько кубъ и вари матерію съ недѣлю въ навозной кучѣ, или въ теплой водѣ. Потомъ принарови крышку и стеклянной пріемникъ, дистиллируй на тепломъ пескѣ и сохраняй воду въ бутылкѣ хорошо закрытой.

Сія вода полезна противъ мору, противъ всякаго рода яду, противъ песку какъ въ почкахъ, такъ и въ пузырѣ, въ которомъ моча держится, для излѣченія чирьевъ и внутреннихъ ранъ. Она еще очищаетъ кровь и излѣчаетъ лихорадку.

Смарагдовая вода.

Возьми листьевъ ангелики, отрасли ангелики, листьевъ большей полыни, горной мяты, лавра, шалфея, тминну, каждаго по двѣ унцій; садовой мяты, и петрушки, каждаго по четыре унцій,

унціи, розмарину унцію, ландышевыхъ и размаринныхъ спиртовъ каждыхъ по два фунта. Истолки растѣнія, которыя должны быть самыя свѣжія, положи ихъ въ кубъ, налей ландышевый производимый спиртъ, закрой кубъ, вари сіи смѣси многіе дни, наконецъ выжми ихъ, процѣди ликеръ и сохраняй для употребленія. Сія вода зеленаго цвѣта и для того то она получила названіе смарагдовой.

Она имѣетъ такое же свойство какъ и язвенная вода; употребляютъ ее такимъ же образомъ.

Жесминная вода.

Сія вода изъ самыхъ труднѣйшихъ для составленія. Надлежитъ собрать цвѣту жесминскаго, но безъ всякой зелени не посредственно при солнечномъ захожденіи, наполнить ими совершенно бутылку; когда она будетъ полна, то положи спирту на хлопчатую бумагу, сколько бутылка вмѣстить можетъ, такимъ образомъ цвѣты не потеряютъ ничего и спирты получатъ все благовоніе. Поставь свою наливку въ холодное мѣсто и въ концѣ шестой недѣли отдѣли спирты отъ цвѣтовъ; и отложи ихъ пока пасмурность,

причи

причиненная цвѣтами спиртамъ, пройдетъ или упадетъ на дно. Тогда можно слить ихъ въ бутылку тихо, и употреблять на что угодно.

Жесминная вода ликеръ.

Собери жесминовъ по захожденіи солнечномъ въ свѣтлое время; сорви цвѣты съ чашечки, въ которой онѣ заключены, и употребляй ихъ тотчасъ такъ какъ слѣдуетъ. Положи въ кубъ три пинты съ полкружкою водки, бутылку воды и шесть унцій жесмину; дистиллируй на жаркомъ огнѣ, и остерегайся, чтобъ не взошла флегма; ибо отъ сего ликеръ изпортится и не будетъ болѣе имѣть своего благоуханія; также наблюдай, чтобы дистиллируя жесминъ, благоуханіе взошло сперьва. Извлекши всѣ свои спирты, закрой скорѣе пріемникъ; потомъ составь сиропъ съ тремя пинтами съ полкружкою воды и съ фунтомъ сахару, и вмѣсто чтобъ влить спирты въ сиропъ, влей напротивъ сиропъ въ пріемникъ на спирты благовонныя, и не процѣживай прежде другаго дня, чтобы спирты совершенно прохладились и проникнули сиропъ. Получишь шесть

пинтъ

пинтъ превосходной жасминной воды тщательно последуя сему предписанію.

Вода изъ Жонкиля. Ликеръ.

Дистиллируй въ водкѣ на довольно жаркомъ огнѣ такое количество цвѣтовъ жонкиля, хорошенько очищеннаго, сколько угодно, чтобы сдѣлать шесть пинтъ воды изъ жонкиля, ликеръ; и примѣчай тщательно о прочемъ то, что предписано въ составѣ жасмина ликера; потомъ прибавь довольное количество шафрану, чтобы придать ликеру природной цвѣтъ.

Естьли хочешь имѣть кинтессенцію изъ жонкиля; поступай такъ какъ предписано о розѣ.

Вода Венгерская и свойство спирту изъ цвѣтовъ розмариновыхъ.

Возьми стеклянный кубъ, коего шея была бы посредственно пространна, положи туда четыре фунта розмариновыхъ цвѣтовъ, коихъ оставляй только чашички; не должно оставлять тамъ зелени: налей на сіи цвѣты, такимъ образомъ очищенные, шесть фунтовъ самаго лучшаго спирта хорошенько удвоеннаго; при-

нарови стеклянную крышку къ кубу, поставь его на очагъ на теплой песокъ, замажь съ тщаніемъ кубъ на носу крышки, и оставь все сіе такъ разположивши на сутки или на тритцать на шесть часовъ, въ концѣ которыхъ возжги огонь, который умножай постепенно: извлекши четыре пинты спирту, простуди свои сосуды, отмажь крышку и выбрось какъ не полезное то, что останется въ кубѣ; положи туда три фунта цвѣтовъ розмариновыхъ очищенныхъ какъ въ первый разъ, налей на сіи новые цвѣты спиртъ прошедшей своей дистиллираціи и составь весьма тихо; вмѣсто теплаго песку, употреби на сей разъ теплую воду, чтобы не сожглись цвѣты; можешь извлечь такимъ образомъ даже до сухости, и получишь по опредѣленію операціи около трехъ пинтъ съ половиною воды Венгерской; однако по качеству своему почти обыкновенной, потому что въ составленіи оной не употребительны отмѣнныя средства.

Свойства спирту, изъ цвѣтовъ розмариновыхъ приготовленнаго по упомянутому способу, весьма велики; онъ есть пре-

превосходное лѣкарство противу всѣхъ острыхъ мозговыхъ болѣзней, противъ болѣзней въ нервахъ, противъ лому, противъ подагры, противъ головной боли причиненной отъ мокроты; она уничтожаетъ пары, которые производятъ верченіе въ головѣ, укрѣпляетъ память и слухъ, и уничтожаетъ звонъ въ ушахъ, препятствуетъ слабости глазъ; онъ лѣчитъ головныя контузіи и всего тѣла; и препятствуетъ сгущенію крови; онъ разгоняетъ ее, сгустѣвщуюся; утишаетъ боль въ зубахъ; укрѣпляетъ внутренную; придаетъ аппетитъ, помогаетъ варенію, и отворяетъ запоры печени, селезенки и всей внутренности и даже матки; говорятъ также, что онъ сохраняетъ и оживляетъ природный жаръ, что укрѣпляетъ союзъ всѣхъ частей тѣла, и даже дѣлаетъ стариковъ молодыми, т. е. что онъ ихъ подкрѣпляетъ со стороны слабости. Его даютъ внутрь отъ одного скрупула до одной драхмы въ винѣ, или въ какой нибудь головной или сердечной водѣ. Его можно нѣсколько капель вынюхать и мазать раны; его кладутъ всюда для излѣченія или для укрѣпленія

больныхъ и слабыхъ частей, капаютъ въ глаза для укрѣпленія взора, въ уши для умягченія болѣзней тамъ приключающихся.

Венгерская вода другимъ образомъ составленная.

Возьми фунтъ розмариновыхъ цвѣтовъ, недавно сорванныхъ, четыре унціи верьхушекъ розмариновыхъ, четыре унціи цвѣтовъ тмину, чабру, ландышевыхъ цвѣтовъ каждаго четыре унціи: двѣ унціи маленькаго шалфею, четыре унціи моржолану. Истолки всѣ сіи цвѣты и растенія въ мраморной иготи; и положи ихъ, въ стеклянный сосудъ, съ десятью пинтами хорошаго спирту по образу пудры; перемѣшай все хорошенько и тщательно его закрой: поставь матеріи свариться на три или на четыре дня, потомъ влей ихъ въ кубъ, къ которому принарови крышку, и замажь тщательно щели. Поставь охолодникъ на воду всегда холодную. Чрезъ дистиллированіе получишь семь пинтъ хорошаго спирту, и тогда перемѣни пріемникъ, чтобы растѣнія не дотронулись до дна, и не сдѣлались бы чрезъ то весьма не

пріятнаго вкуса, который испортилъ бы превосходство благовонія.

Сія вода полезна отъ парилича, отъ апоплексіи, отъ сонливости, отъ истерическихъ болѣзней, отъ болѣзней сердечныхъ и отъ живота. Мѣра есть отъ драхмы до трехъ драхмъ.

Простая лавровая вода.

Возьми въ Августѣ мѣсяцѣ два фунта лавроваго листу, самаго зеленаго и свѣжаго, изотри его въ мраморной иготи; потомъ положи его въ кубъ съ шестью пинтами воды, накрой крышкою и дистиллируй на умѣренномъ огнѣ; получишь четыре пинты лавровой воды, которая держится долго и служитъ для многихъ употребленій.

Простая лимонная вода.

Выбери сорокъ лимоновъ и поступай какъ сказано о водѣ бергамотовой, получить четыре пинты воды пречистой, преблагоуханной и прекраснаго вкуса.

Простая вода изъ мушкатнаго цвѣту.

Положи двенадцать унціи мушкатнаго цвѣту, хорошенько истолченаго, въ кубъ

съ пятью пинтами обыкновенной воды; покрой его крышкою и принарови пріемникъ и поставь для сваренія на теплый пепелъ на сутки, послѣ чего дистиллируй на умѣренномъ огнѣ и извлечешь четыре пинты; получишь превосходную воду мушкатную самую чистую, которая и въ кухни и въ другихъ случаяхъ употребительна.

Вода изъ мелитота (млечнаго камня).

Возьми два фунта мелитоту съ подрѣзанными вѣтьвями, недавно сорваннаго во всей его силѣ и въ сухое время положи его въ кубъ съ шестью пинтами водки и съ пинтою воды; дистиллируй на обыкновенномъ огнѣ и остерегайся извлечь флегму.

Чтобы имѣть сію воду, перегнанную въ спиртъ, положи въ кубъ два фунта мелитота, семь пинтъ водки и одну пинту воды: извлечешь оттуда спирты, которыя снова влей въ кубъ съ полфунтомъ мелитота, и перегони на теплой водѣ.

Про-

Простая вода изъ мяты.

Истолки два фунта листьевъ и цвѣту мяты, хорошенько сорванаго съ вѣтьвями въ теплое и сухое время: положи ихъ въ кубъ съ пятью съ половиною пинтами обыкновенной воды, которую дистиллируй на теплой водѣ умѣреннымъ огнемъ; получишь четыре пинты весьма крѣпкаго запаху.

Сложная вода изъ мяты.

Возьми листьевъ мятныхъ, кудрявыхъ, свѣжихъ два фунта; три унціи листьевъ мѣлкой полыни; цвѣтущихъ и сухихъ базиликовыхъ верхушекъ и колія, каждаго по двѣ унціи; розмарина и ландышевыхъ цвѣтовъ, каждаго по двѣ драхмы; корицы полунціи; коріандру шесть драхмъ; гвоздики драхму; фунтъ спирту перегнаннаго, наливокъ мяты пять фунтовъ. Истолки все что можно; а прочее изрѣжь въ мѣлкія части; положи все въ сосудъ хорошо закрытый, дистиллируй на теплой водѣ даже до сухости. Сія вода бѣла и млечна, и не должна быть перегнана.

Сложная вода изъ мяты есть язвенна, полезна для нервъ головы и для истерики. Мѣра ея отъ драхмы до четырехъ драхмъ въ буліонѣ или въ ячной лѣкарственной водѣ.

Настоящая вода изъ тысячи цвѣтовъ.

Постарайся дистиллировать въ свое время розовую воду, и воду полученную отъ того сохрани въ бутылкѣ хорошо закрытой: также постарайся въ Іюнѣ мѣсяцѣ въ хорошое время собрать воловьяго или коровьяго калу, высушеннаго самимъ собою близъ того мѣста, гдѣ сіи животныя пасутся, его запахъ походитъ нѣсколько на мускусъ. Сверхъ того соберии въ свое время цвѣтовъ, какихъ хочешь для дистиллированія, и расположи ихъ въ большемъ пространствѣ стеклянномъ кубѣ, съ равнымъ количествомъ сего кала сухаго истолченнаго, и полей розовою благовонною водою каждый рядъ одинъ послѣ другаго; продолжай сіе, пока матеріи займутъ около половины куба; накрой его крышкой, и тщательно его замазавъ такъ какъ и носъ пріемника, ди-

дистиллируй на одномъ солнечномъ лѣтнемъ жару, даже пока влажность почти вся перегонится, потомъ, около полуночи, или покрайней мѣрѣ спустя два часа послѣ захожденія солнечнаго, отмажь сосуды; (надобно необходимо дѣлать сіе въ опредѣленное время, естьли хочешь сохранить хорошій запахъ воды), приготовь тотчасъ новыхъ цвѣтовъ, замажь крышку и пріемникъ, дистиллируй на солнцѣ какъ и въ первый разъ: продолжай потомъ отмазывать сосуды ночью; лить дистиллированную воду на новые цвѣты, и опять дистиллировать, пока сія вода сдѣлается совершенно благоуханную. Должно притомъ стараться, чтобы пріемникъ и крышка не подвержены были лучамъ солнечнымъ во время дистиллированія, и чтобы одинъ кукурбитъ былъ разогрѣтъ; также крышку покрой полотенцомъ много разъ свернутымъ, которое омакивай часто въ холодную воду, чтобы предупредить разрѣшеніе паровъ возвышающихся отъ матеріи. Калъ коровій и розовой спиртъ необходимо нужны въ первое дистиллированіе цвѣтовъ, но не столько въ другихъ; и какъ трудно имѣть солнечный

ный жарѣ довольно сильный для сихъ дистиллированій, то можно употреблять и теплый паръ. Такимъ образомъ получишь воду совершенно благовонную, и которой одна унція гораздо лучше пахнетъ, нежели въ десятеро больше та вода, которую дистиллируютъ обыкновеннымъ образомъ.

Вода изъ тысячи цвѣтовъ ликеръ.

Возьми корки изъ трехъ посредственныхъ лимоновъ, полунціи ангелики, и драхму мушкатнаго цвѣту; истолки и то и другое; положи все въ кубъ съ тремя пинтами съ полкружкою водки и съ бутылкою воды, дистиллируй на умѣренномъ огнѣ, остерегаясь, чтобы не взошла флегма. Когда извлечешъ спирты; то влей ихъ въ сыропъ, составленный изъ фунта сахару, разведеннаго въ трехъ пинтахъ воды и въ полкружкѣ водки, для приданія цвѣту, какого хочешь, процѣди смѣсь и влей въ бутылку.

Вода изъ орѣховъ, извлеченіе и соль.

Въ иготи истолки десять или двенадцать фунтовъ цвѣтовъ орѣховаго дерева, называемыхъ шатонъ (цвѣтъ на орѣховомъ деревѣ), когда онѣ во всей ихъ

силѣ,

силѣ, положи ихъ въ мѣдной кубъ внутри выложенной; свари хорошенько другіе орѣховые цвѣты, и процѣдивъ, облей ими цвѣты, которые въ кубѣ, такъ чтобы они плавали въ ликерѣ; принарови къ кубу крышку съ ея охолодникомъ и съ стекляннымъ кубомъ; замажь щели, и поставь сосудъ на очагъ, разложи маленькой огонь для дистиллированія около половины ликера; затуши огонь, и процѣди, что останется въ кубѣ и выжми: выжатое положи опять въ тотъ же сосудъ и дистиллируй около двухъ третей: смѣшай вмѣстѣ дистиллированные воды и береги.

Процѣди ликеръ оставшійся въ кубѣ, и отложивъ его процѣди сквозь полотенцо, влей въ глиняное блюдо и поставь выдохнуться влажности на тепломъ пеплѣ, такъ чтобы сдѣлались пилюли, береги сіе извлеченіе: также и остатокъ цвѣтовъ высуши и береги.

Собери орѣхи, когда они лишь только будутъ въ обыкновенной своей величинѣ, растолки ихъ въ иготи, и наполни ими половину мѣднаго вылуженнаго куба; влей всю воду извлеченную изъ орѣховыхъ цвѣтовъ, принарови къ кубу крышкру

съ охолодникомъ и пріемникомъ, и сваривъ матерію въ дватцать четыре часа, дистиллируй и извлекай какъ прежде; высуши также остатокъ и все береги.

Возьми довольное количество орѣховъ, когда они будутъ хороши для варенія, истолки ихъ и положи въ мѣдной кубъ вылуженный, чтобы наполнить ими около третьей части; влей свою воду изъ двоекратнаго дистиллированія орѣховъ, принарови крышку и охолодникъ, и поставь матерію на сутки, принарови стеклянный пріемникъ къ носу крышки, тщательно замажъ щели и дистиллируй влажность какъ прежде, получишъ прекрасную воду изъ трехъ орѣховъ.

Она выгоняетъ потъ: даютъ ее въ злыхъ лихорадкахъ, въ прерывчивыхъ лихорадкахъ, отъ мору, отъ оспы: она укрѣпляетъ желудокъ, она помогаетъ въ коликѣ, въ истерическихъ парахъ: ее употребляютъ противъ уязвленія ядоносныхъ животныхъ; мѣра ея отъ одной унціи до семи.

Про-

Процѣди и очисти ликеръ, который останется въ кубѣ послѣ дистиллированія, и выгони влажность въ глиняное блюдо на тепломъ пеплѣ, даже пока сдѣлается сыропъ; смѣшай тогда два предыдущія извлеченія, и изъ трехъ составовъ сдѣлай одинъ, поставя глиняное блюдо на огонь, и высушивъ матерію такъ чтобы сдѣлались пилюли; береги сіе извлеченіе орѣховъ въ горшкѣ.

Оно отворяетъ проходы въ тѣлѣ, прогоняетъ потъ и михорадку; даютъ его въ запорахъ для сопротивленія худымъ влажностямъ, и для укрѣпленія желудка: мѣра его есть отъ скрупула до одной драхмы въ пилюляхъ или развѣденное въ свойственной его водѣ.

Остатокъ орѣховъ высуши на солнцѣ, смѣшай его съ остаткомъ другихъ орѣховъ и орѣховыхъ цвѣтовъ, сожги ихъ, и пепелъ положи въ обыкновенный кипятокъ; процѣди сію воду, извлечешъ соль выгнавъ влажность парами.

Она полезна въ запорахъ. Мѣра ея есть отъ шести граней до одного скрупула.

Простая вода изъ мушкатныхъ орѣховъ.

Возьми двенадцать унцій мушкатныхъ орѣховъ самыхъ выборныхъ истолки ихъ въ мраморной ступи, и положи въ кубъ съ пятью пинтами обыкновенной воды, которую поставь для сваренія на сутки, принаровивъ и замазавъ крышку и пріемникъ: по прошествіи сутокъ дистиллируй на умѣренномъ огнѣ, и извлеки четыре пинты хорошей мушкатной воды. Ее употребляютъ съ умѣренностію какъ на кухни такъ и въ ликерахъ, потому что она чрезвычайно нагрѣваетъ.

Простая вода изъ петрушки.

Возьми въ приличное время корзину выборной и хорошенько очищенной петрушки; истолки ее, и выжми хорошенько соку три четверти того, что истолокъ и сбереги четвертую часть невыжимая. Смѣряй свой сокъ, на каждыя три бутылки, которыя вольешь въ кубъ, прибавь полфунта истолченой петрушки, невыжатой. Принарови крышку куба, дистиллируй на теплой водѣ на умѣренномъ огнѣ; и извлекши четыре пинты на шесть пинтъ

соку,

соку, и два фунта истолченой петрушки, не выжавъ.

Сія вода будетъ прекраснаго вкуса и много полезна. Она можетъ служить ликеромъ для составленія персиковой водки и даже предпочтительная сѣменамъ петрушки въ семъ случаѣ.

Вода пюселль (родъ грушъ).

Возьми двѣ унцій можжевельнику, полунцій ангелики, вмѣстѣ истолокши; прибавь полпуассона воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ, три пинты и полкружки водки, извлеки оттуда спирты, дистиллируя на умѣренномъ огнѣ, положи въ сыропъ сдѣланной изъ трехъ фунтовъ сахару и четверки сахару разведеннаго въ трехъ пинтахъ съ полкружкою свѣжей воды; процѣди смѣсь, и получишь превосходную воду пюселль.

Вода изъ барбадовъ.

Корки изъ четырехъ цедратовъ и двѣ унцій корицы налей девятью пинтами водки; послѣ сего времени дистиллируй на теплой водѣ маленькимъ огнемъ, извлекши семь пинтъ, тотчасъ составь кубъ, брось какъ не нужное то, что оста-

осталось въ кубѣ, пополощи его чисто, влей туда семь пинтъ отъ перьваго дистиллированія, прибавь корки четыре новыхъ цедратовъ и двѣ унцій корицы, принарови охолодникъ, дистиллируй на теплой водѣ на легкомъ огнѣ квкъ въ первый разъ. Извлекши четыре пинты влей ихъ чрезъ каналъ для перегнанія спиртовъ въ третій разъ. Извлечешь пять или шесть пинтъ, тогда перестань. Истолки на мѣлко семь фунтовъ самаго лучшаго сахару, разведи его въ одной пинтѣ съ половиною воды, почти кипятку; смѣшай свои спирты съ симъ сыропомъ, процѣди смѣсь, и получишь прекрасный ликеръ; но его не хорошо пить прежде нежели онъ не состарѣется, и онъ останется еще все съ удивительною силою, и его употребленіе будетъ для здоровья весьма опасно. Мы не даемъ мѣры, потому что сей ликеръ весьма извѣстенъ, и потому что уже премного давали его мѣру совсѣмъ между собою отличную; тѣ которые составятъ по нашему опредѣленію, да будутъ увѣрены, что получать точную.

Вода

Вода изъ барбадовъ отличается по капризному вкусу; ее дѣлаютъ съ бергамотомъ, съ мушкатнымъ цвѣтомъ, съ померанцами *и пр.* но ликеръ перемѣняетъ вкусъ, не дѣлаясь болѣе цѣлительнымъ.

Простая вода изъ пяти хорошихъ травъ.

Возьми шесть унцій цвѣтовъ тмина, сорваннаго съ вѣтьвями, полфунта мяты, листовъ и цвѣтовъ; полторы пинты соку изъ растѣнія базиликона, полфунта базиликона съ вѣтьвями и цвѣтами, полфунта истолченныхъ лавровыхъ листьевъ. Собери всѣ сіи травы, каждую въ свое время, положи ихъ въ кубъ, покрытый крышкою, хорошо замазанною; дистиллируй на теплой водѣ на умѣренномъ огнѣ, содержа всегда охолодникъ холодный. Извлечетъ четыре пинты.

Вода изъ четырехъ цвѣтовъ или букетъ изъ букетовъ.

Влей въ кубъ четыре пинты водки и бутылку воды; потомъ возьми двѣ унціи померанцовыхъ листьевъ, шесть унцій Испанскаго жасмину, очищеннаго отъ ча-

шичекъ и отъ всей зелени; четыре унцiи простаго жонкиля, и столько же гвоздики въ ратафiи. Дистиллируй все сiе на маленькомъ огнѣ, тщательно избѣгая, чтобъ не взошла флегма. Извлекши спирты, влей ихъ въ сыропъ, составленный изъ четырехъ фунтовъ сахару, разведеннаго въ двухъ пинтахъ съ бутылкою водки; наконецъ процѣди смѣсь и получишь самую лучшую воду изъ цвѣтовъ.

Примѣч. Какъ жонкиль обыкновенно цвѣтетъ прежде трехъ другихъ цвѣтовъ, то, чтобъ сорвать его во время, срываютъ его во всей его силѣ и наливаютъ водкою, которая должна служить въ составленiи сего ликера.

Естьли хочешь придать цвѣтъ сему ликеру, то не клади гвоздики въ кубъ; но извлекши оттуда наливку на огнѣ, положи ее въ глиняной горшокъ, хорошо закрытой, и разведи сахаръ въ сей наливкѣ. Естьли ты лучше любишь желтый цвѣтъ, то положи жонкиль съ малою частiю гвоздики, чтобы извлечь влажность, какъ мы объявили о гвоздикѣ.

Также

Также можно здѣсь употребить и шафрану.

Вода изъ четырехъ плодовъ.

Какъ трудно предписать рецептъ или мѣру сей водѣ, то располагай по довольному количеству. Естьли ты не употребляешь хорошій цедратъ, то довольствуйся маленькимъ бергамотомъ, двумя посредственными лимонами, и двумя хорошими Португальскими померанцами; возьми только корки сихъ четырехъ плодовъ, чтобы положить ихъ въ кубъ съ бутылчою воды, и четырьмя пинтами водки. Извлечешь на огнѣ спирты нѣсколько крѣпче обыкновенныхъ; влей ихъ потомъ въ сыропъ, составленный изъ четырехъ фунтовъ сахару, разведеннаго въ двухъ пинтахъ, бутылкѣ и одномъ пуассонѣ холодной воды; смѣсь сію процѣди, и ликеръ будетъ сдѣланъ.

Вмѣсто сихъ плодовъ, которые не всегда хороши и пріятны, можешь пользоваться ихъ кинтессенціею, слѣдуя симъ мѣрамъ.

Возьми дватцать пять капель кинтессенціи цедрата, осьмнатцать капель кинтессенціи бергамотовой, тритцать лимонной

ной и тритцать двѣ португальской померанцовой; впрочемъ подражай тому, что сказано выше о водкѣ, водѣ и сыропѣ.

Вода изъ четырехъ зеренъ.

Возьми одну унцію и двѣ драхмы феникуля, столькоже коріандру; полунціи ангелики, и унцію укропу; истолки сіи четыре рода зеренъ намѣлко въ иготи покрытой, и положи ихъ въ кубъ съ тремя полкружками воды и четырьмя пинтами водки. Дистиллируй на умѣренномъ огнѣ, избѣгай тщательно, чтобы не взошла флегма; потомъ влей четыре сіи спирта въ сыропъ, составленный изъ четырехъ фунтовъ сахару самаго чистаго; разведеннаго въ двухъ пинтахъ и одной бутылкѣ воды. Потомъ процѣди смѣсь сію и ликеръ будетъ готовъ.

Естьли хочешь, чтобы онъ былъ чистъ и сухъ, возьми четыре пинты водки, полторы унціи феникуля, двѣ унціи коріандру, шесть драхмъ ангелики и десять драхмъ укропу, два фунта сахару и двѣ пинты воды для сдѣланія сыропу.

Вода простая розмариновая.

Возьми два фунта цвѣтовъ и верхушекъ розмаринновыхъ: истолки только верху-

верхушки въ мраморной иготи, и положи ихъ съ неистолчеными цвѣтами въ кубъ съ шестью пинтами воды; поставь кубъ на теплую воду на обыкновенный огонь, получишь четыре пинты. Сія простая розмаринновая вода болѣе извѣстна подъ именемъ воды рейнско-венгерской. Смотри въ параграфѣ, въ которомъ о сей упомянуто.

Розовая вода самой лучшей работы

Возьми мѣшечекъ бѣлыхъ мушкатныхъ розъ, и столькоже красныхъ розъ; истолки изъ нихъ три четверти, и поставь ихъ бродить на четыре или на пять часовъ; потомъ положи ихъ въ полотенцо въ тиски, чтобы выдавить сокъ. Истолки другую четверть, смѣряй свой сокъ, и помочи розы въ иготи. Положи сокъ и четверть истолченыхъ розъ въ кубъ, покрытый крышкою, и хорошо замазанный; дистиллируй на теплой водѣ на огнѣ нѣсколько жаркомъ, чтобы тѣмъ скорѣе совершить операцію, однако чтобы вода не бѣжала скорѣе, какъ капля за каплею, ибо она взойдетъ и операцію сдѣлаетъ безполе-

полезною. Ты получишь только половину количества соку, туда положеннаго, то есть: восемь пинтъ соку дадутъ четыре пинты розовой воды самой лучшей работы.

Воды изъ всѣхъ видовъ.

Чтобы употреблять благовонныя и сухія растѣнія, какъ-то: тминъ, иссопъ, маржоланъ, полынь, *и пр.* поступай такимъ образомъ.

Наполни двѣ трети большей глиняной кружки верхушками того растѣнія, изъ коего хочешь извлечь запахъ: вскипяти въ довольномъ количествѣ обыкновенной воды другія вѣтви и верьхушки тогоже растѣнія; когда вода будетъ приведена до половины, то влей ее въ кружку наливкою, которая пусть продолжается три или четыре дни. Послѣ чего дистиллируй на открытомъ огнѣ; остерегайся извлекать даже до сухости, чтобы растѣніе не зажглось на днѣ куба; и потому не извлекай больше двухъ третей воды, которую положи въ кубъ. Естьли хочешъ, чтобы твоя вода была гораздо крѣпче запахомъ, составь кубъ, выкинь то, что осталось въ кубѣ, какъ безполезное, на-

наполни кубъ половиною новыхъ вѣтвей или верхушекъ того растѣнія, надъ которымъ ты трудишься; прибавь воды не давно дистиллированной; начни снова операцію; получишь въ сей второй разъ совершенно благовонную воду, и естьли растѣніе содержитъ мало ессенціальнаго масла, то оно будетъ плавать въ пріемникѣ, и ты отдѣли его, какъ надлежитъ. Такимъ же образомъ можно поступать и совсѣми благовонными травами, какъ то съ Македонскою петрушкою, бедринцемъ съ мятою *и пр.*

Простая тминная вода.

Въ сухое и теплое время собери тмину цвѣтами; сорви съ нихъ цвѣты, и положи изъ нихъ фунтъ съ половиною въ кубъ съ пятью пинтами и съ бутылкою обыкновенной воды, который и поставь тотчасъ на теплую воду на самый умѣренный огонь; получишь четыре пинты прекраснаго свойства тминной воды.

Изготовленная водка противъ несваренія.

На пятнатцать дней налей семью пинтами бѣлаго вина самаго простаго и са-

маго зеленаго, корки свѣжія изъ шести лимоновъ, два померанца, двѣ гвоздики, полторы унціи корицы; послѣ сего времени вылей наливку въ кубъ, принарови крышку и дистиллируй на тепломъ пару на весьма маломъ огнѣ. Перестань дистиллировать, когда бумага, приложенная къ носу куба и намоченная ликеромъ, не зажется на огнѣ. Чѣмъ болѣе сія вода старѣется тѣмъ лучше она становится. Вмѣсто померанцу и лимону, можешь налить виномъ горсть анису зеленаго, горсть коріандру, горсть можжевельнику, получишь по дистиллированіи превосходную водку

Простая фіолетовая вода.

Положи въ кубъ два фунта фіолетовыхъ цвѣтовъ безъ зелени, съ шестью пинтами воды и четырьмя унціями растѣнія ири Флоренской истолченой: дистиллируй на теплой водѣ, и извлечешъ четыре пинты благовонной фіолетовой воды.

Фіолетовая вода ликеръ.

Возьми фіолетовыхъ цвѣтовъ, сорванныхъ во всей ихъ силѣ въ свѣтлое время;

мя; очисти ихъ хорошенько, и налей ихъ водкою и спиртомъ на мѣсяцъ. При концѣ сего времени процѣди сію наливку сквозь сито и смѣшай ее съ составленнымъ сыропомъ какъ для воды гвоздичной; ибо ратафія есть таже самая: наблюдай туже мѣру, и процѣди сію смѣсь, отъ чего она сдѣлается очень ясна и чиста. Не клади гвоздики въ составленіе фіолетовой воды, какъ сказано о гвоздичной ратафіи; но вмѣсто оной положи около унціи Флоренской ири.

Божественная, обыкновенная и чистая вода.

Возьми шестьдесятъ капель нероли изъ цвѣтовъ померанцовыхъ двойныхъ, или пропорціональные количество двойныхъ померанцевъ, унцію коріандру, маленькій мушкатный орѣхъ, корки трехъ хорошихъ лимоновъ, истолки коріандръ и мушкатный орѣхъ, потомъ дистиллируй сіи матеріи съ тремя пинтами съ полъ кружкою водки и съ бутылкою воды. Потомъ извлекши спирты, смѣшай ихъ съ сыропомъ; составленнымъ обыкновенно изъ трехъ пинтъ съ полкружкою воды,

и съ тремя фунтами съ четвертью сахару. Процѣди оную смѣсь, и получишь обыкновенную божественную воду.

Естьли хочешь имѣть божественную воду двойную, то возьми три пинты водки и бутылку воды, влей въ кубъ; сто четыре капли нероли, полторы унціи коріандру, обыкновенный мушкатный орѣхъ, и корки изъ трехъ хорошихъ лимоновъ, три фунта сахару и двѣ пинты воды для составленія сыропу.

Для сдѣланія сего же самаго ликеру чистымъ и сухимъ, возьми четыре пинты водки и бутылку воды, чтобы влить въ кубъ; сто капель нероли, полторы унціи коріандру, хорошій мушкатный орѣхъ, корки трехъ хорошихъ лимоновъ, два фунта сахару и двѣ пинты воды для составленія сыропу. Обыкновенно сей ликеръ дѣлаютъ гораздо мягче, нежели суше.

Божественная и сердечная вода.

Сія вода есть самая лучшая изъ всѣхъ тѣхъ, каковыя только можно извлечь дистиллированіемъ; она имѣетъ отмѣнное благовоніе, укрѣпляетъ мозгъ, сердце, же-

желудокъ; помогаетъ варенію пищи, и даже почитается гораздо дѣйствительнѣе нежели вода мелиссовая или вода кармёнская.

Для составленія ея возьми въ началѣ Марта по двѣ унціи каждаго изъ сихъ растѣній; т. е. настоящаго акора, буковицы, Флоренской ири, долгаго сущеца, инціану, грудной травы; одну унцію корицы, одну унцію лимоннаго сандалу, двѣ драхмы мушкатнаго цвѣту, унцію можжевеловыхъ ягодъ, шесть драхмъ коріандру. Истолки всѣ сіи виды, и прибавь туда корки изъ шести хорошихъ Португальскихъ померанцевъ.

Положи въ большой сосудъ съ десятью пинтами хорошаго спирту; смѣшай все хорошенько, потомъ закрой тщательно сосудъ даже до времени цвѣтовъ, а въ то время какъ всѣ цвѣты бываютъ во всей положи туда полгорсти каждаго изъ слѣдующихъ цвѣтовъ, фіалки, гіацинту, меленькой желтой гвоздики, жонкиля, красной розы, блѣдной розы, бѣлой и мушкатной розы, гвоздики, померанцовыхъ цвѣтовъ, жесмину, тюберозы, розмарину, шалфею, тмину, ландышу,

моржо-

моржолану; генисту, самбуковаго дерева, звѣробоя, ноготковъ, ромашки, табаку, мушкатнаго цвѣту, нарцису, козьихъ листьевъ, огуречнику, воловьяго языка.

Надлежитъ ждать три времени года, чтобы срывать всѣ сіи цвѣты: весну, лѣто и осень; что составитъ довольно времени.

Каждый разъ положивъ часть цвѣтовъ, смѣшивай всѣ вмѣстѣ; такимъ образомъ поступай отъ первой даже до послѣдней части; а послѣ послѣдней спустя три дни положи все въ кубъ, покрытый крышкою, хорошенько замазанною, поставь на теплую воду, на умѣренной огонь; часто прохлаждай; извлечешъ пять пинтъ спирту рѣдкаго свойства, который можешъ употреблять какъ лѣкарство, или просто для запаху.

Божественная вода. Ликеръ.

Возьми перегнаннаго спирту четыре пинты, ессенціальнаго лимоннаго и бергамотоваго масла каждаго по двѣ драхмы; воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ восемь унцій. Положи все сіе въ мѣдяникъ, и дистиллируй умѣреннымъ жаромъ, чтобы

из-

извлечь спиртъ. Съ другой стороны возьми процѣженой воды восемь пинтъ, чистаго сахару четыре фунта. Разведи сахаръ въ холодной водѣ, прибавь туда спирту изъ ароматическаго вина; тщательвсе это смѣшай, и сохраняй сію смѣсь въ бутылкахъ, хорошо заткнутыхъ. Нѣсколько спустя процѣди, и божественная вода будетъ сдѣлана.

Сія вода сердечная, помогаетъ сваренію желудка, проводитъ дыханіе; ее принимаютъ иногда внутрь отъ оспы. Мѣра есть отъ полунціи до двухъ унцій. Ее также весьма употребляютъ для стола, потому что сей ликеръ весьма пріятенъ пить.

Вода дю перъ Андре (отца Андрея).

Возьми три пинты съ бутылкою воды, чтобы извлечь оттуда около трехъ пинтъ; потомъ влей въ кубъ воду изъ полфунта розъ, прибавь туда полфунта гвоздичной и двѣ унцій изъ померанцовыхъ цвѣтовъ. Вода извлеченная симъ дистиллированіемъ на теплой водѣ будетъ довольно крѣпкаго запаху, чтобы ее сдѣлать чистою двойною.

Что-

Чтобы составить воду обыкновенную дю перъ Андре, употреби сыропъ съ фунтомъ разведеннаго сахару въ сей водѣ изъ цвѣтовъ, съ спиртомъ виннымъ, составленнымъ изъ трехъ пинтъ съ полкружкою водки.

Чтобы сдѣлать ее чистою съ такимъ же количествомъ воды изъ цвѣтовъ, положи четыре фунта съ половиною сахару, и спиртъ изъ четырехъ пинтъ съ половиною водки.

Наконецъ чтобы сдѣлать ее сухою, прибавь третью часть количества цвѣтовъ, положи четыре фунта сахару, спирту изъ шести пинтъ водки, и столькоже воды.

Вода, извлеченіе и соль изъ щавелю.

Сорви лѣтомъ щавелю зеленаго прежде нежели онъ будетъ въ сѣменахъ. Истолокши или изрѣзавши его положи въ кубъ, чтобы онъ занялъ половину. Влей туда соку выжатаго изъ того же растѣнія въ довольномъ количествѣ, чтобы истолченой щавель плавалъ, и потомъ дистиллируй на жаркомъ огнѣ. Когда дистиллированіе будешъ до половины, то перестань

станъ. Послѣ того прохолодивъ сосуды положи въ тиски то, что останется на днѣ куба, и отложивъ сокъ, пропусти его сквозь хлопчатую бумагу на глиняное блюдо, которое потомъ поставь на легкой огонь, чтобы выдохлось около двухъ третей влажности. Потомъ блюдо сіе перенеси въ холодное мѣсто, и оставь тамъ пока около него не сдѣлается ессенціальной соли. Береги сію соль для употребленія. Естьли же не захочешь соли, то извлеки только извлеченіе, оставивъ щавельной сокъ выдохнуться, пока не сдѣлается матерія похожая на медъ.

Естьли хочешь извлечь твердую щавельную соль, то прибавь къ остатку довольное количество другаго сухаго щавелю, потомъ сожги все до пеплу, изъ котораго сдѣлай щолокъ и его процѣди; потомъ поставь на огонь выдохнутся; твердая соль останется; употребляй ее.

Вода изъ щавелю есть сердечна и прохладительна. Ее даютъ отъ одной унцій до шести, въ горячкахъ, и отъ желчи. *Ессенціальной соли* даютъ отъ полскрупула до полдрахмы; она сердечна, прогоняетъ не нужное, проницательна,

ѣдка

ѣдка, и способна возбудить аппетитъ. *Извлеченіе* имѣетъ тѣже свойства; даютъ его отъ одного скрупула до одной драхмы.

Твердая соль отворяетъ проходы въ тѣлѣ, и способна отъ запоровъ: мѣра ея есть отъ восьми граней даже до драхмы.

Простая гвоздичная вода.

Возьми два фунта маленкихъ гвоздичныхъ красныхъ цвѣтовъ въ ратафіи, хорошо вычищенныхъ, прибавь четыре унціи истолченой гвоздики съ шестью пинтами обыкновенной воды, положи все въ кубъ покрытой крышкою, хорошо замазанной, и поставь на теплую воду; разведи обыкновенной огонь и извлеки четыре пинты.

Примѣч. Также можно получить самую прекрасную воду изъ простаго благоуханія.

Золотая вода, ликеръ.

Возьми корки изъ трехъ хорошихъ лимоновъ, драхму коріандру, двѣ драхмы корицы, истолки коріандръ и корицу, положи ихъ въ кубъ съ тремя пинтами съ половиною водки, и съ бутылкою воды, поставь

ставь кубЪ на умѣренный огонь, извлеки спирты сЪ немногимЪ количествомЪ флегмы, потому что спирты изЪ корицы выходятЪ при концѣ извлеченія. ПотомЪ составь сиропЪ изЪ фунта сЪ четверкой сахару, разведеннаго вЪ трехЪ пинтахЪ сЪ полкружкою воды, влей вЪ сей сиропЪ спирты какЪ скоро ихЪ извлечешь, и смѣшавЪ, влей туда тихонько карамели, чтобы ликерЪ сдѣлался жолтымЪ. ПотомЪ возьми столько золотыхЪ листковЪ, сколько тамЪ пинтЪ ликера, положи сіи золотыя листья вЪ маленькую долгую бутылку сЪ малымЪ количествомЪ ликера; колоти бутылку даже пока золотые листья разобьются вЪ мѣлкія части, потомЪ влей туда нѣсколько изЪ каждой бутылки тобою наполненной.

ЧтобЪ имѣть ее двойною прибавь еще драхму зеренЪ изЪ пастернаку, большей лимонЪ; влей четыре пинты водки, чтобы получить шесть пинтЪ ликера; положи четыре фунта сахару и двѣ пинты воды для сиропа; впрочемЪ поступай по предписанному.

Простая вода изъ пертугальскихъ померанцевъ.

Въ началѣ великаго поста выбери сорокъ хорошихъ португальскихъ померанцовъ, чтобы корки блистали; три ихъ даже до уксуса, и положи сію изтертую корку въ кубъ съ шестью пинтами обыкновенной воды. Принарови и замажь крышку и дистиллируй на теплой водѣ на легкомъ огнѣ; извлечешь четыре пинты воды изъ португальскихъ померанцевъ, отмѣннаго свойства.

Вода персиковая. Ликеръ.

Возьми три пинты и бутылку водки, и вылей ее въ кубъ съ полунціею зеренъ изъ свѣжаго истолченаго персика, и съ бутылкою воды; дистиллируй на умѣренномъ огнѣ, и извлекши спирты, влей ихъ въ сыропъ, составленный изъ фунта сахару, разведеннаго въ трехъ пинтахъ съ половиною свѣжей воды; смѣшай все хорошенько, процѣди и получишь шесть пинтъ прекрасной персиковой воды.

Вода изъ дикой рябины.

Возьми растѣнія дикой рябины свѣжей или сухой; изрѣжь ее въ мѣлкія части, и

и намочи въ хорошемъ винѣ, потомъ дистиллируй.

Сія вода способна умягчить зубную боль, укрѣпить зубы и дѣлать ихъ чистыми, естьли ею будешь полоскать ротъ каждое утро или и въ другое время.

Розовая вода и извлеченіе.

Спустя два или три часа послѣ восхожденія солнечнаго въ самое свѣтлое время собери довольное количество розъ, самая лучшая роза для сего дѣйствія есть простая блѣдная или двойная роза, или еще лучше простая бѣлая роза, чтобы извлечь изъ нихъ четыре фунта соку. Истолки ихъ въ мраморной иготи; когда онѣ сдѣлаются тѣстомъ, то пусть полежать въ такомъ состояніи пять или шесть часовъ; потому положи ихъ въ полотенце въ тиски, или за недостаткомъ тисковъ, жми ихъ крѣпко въ частомъ полотенцѣ. Выжавши четыре фунта соку или двѣ пинты, положи туда два фунта розъ недавно сорванныхъ; пусть сія наливка простоитъ сутки; потомъ влей все въ стеклянный кубъ покры-

крытый своею крышкою; дистиллируй на тепломъ пеплѣ легкимъ огнемъ, умножая его силу постепенно, пока капли будутъ литься скоро одна послѣ другой. Извлекши пинту воды, потуши огонь и простуди сосуды. Тотчасъ сія вода сдѣлается нѣсколько благоуханною, но есть-ли поставить ее на солнце въ бутылкѣ тихо бумагою заткнутой, то она получитъ удивительной запахъ.

Сію розовую воду употребляютъ для укрѣпленія желудка, сердца и живота, для удержанія излишняго бѣга желудка, сгущенія крови и для другихъ внутренныхъ вредныхъ перемѣнъ. Мѣра ея есть отъ одной унціи до шести; еще употребляютъ ее, и ею умываютъ глаза въ оспѣ, въ инфламмаціяхъ и для очищенія слезы болѣзненной; ее смѣшиваютъ съ водою изъ подорожника.

Процѣживаютъ сквозь сито или сквозь полотенце ликеръ оставшійся въ кубѣ послѣ дистиллированій; и влажность спавятъ выдохнутся въ глиняномъ блюдѣ на маленькомъ огнѣ, пока не сдѣлаются пилюли; сіе будетъ извлеченіе изъ розъ.

Оно

Оно очищательно; можно его давать пилюлями или разведши въ розовой водѣ, для очищенія желчи и крови; мѣра есть отъ полдрахмы до двухъ драхмъ.

Можно такимъ же образомъ извлечь воду и изъ другихъ сочныхъ цвѣтовъ, и сдѣлать изъ нихъ извлеченіе.

Другимъ образомъ дѣлать розовою воду.

Налей десятью, двадцатью, тридцатью фунтами розоваго соку пропорціональное количество розовыхъ листовъ, и собранныхъ съ обыкновенною предосторожностію. Послѣ наливки суточной положи свои цвѣты въ кубъ съ нижнимъ горломъ, дистиллируй на тепломъ пеплѣ, и извлеки все, что можно, наблюдая однако, чтобы не до сухости, ибо можетъ сгорѣть. Тогда составь кубъ, брось какъ негодное все, что останется на днѣ куба; влей туда воду, снова дистиллированную, прибавь туда довольное количество розъ, недавно собранныхъ, принарови охолодникъ, поставь кубъ на теплой пепелъ, и извлекай дистиллирацію; въ сей второй разъ,

будь

будь доволенъ немногимъ больше половины воды, влитой въ кубъ. Потомъ поставь сію воду на солнцѣ, пока получитъ она такой запахъ, какой она можетъ.

Розовая вода превосходно укрѣпляетъ желудокъ, сердце и животъ, разгоняетъ сгущеніе крови, полезна въ болѣзняхъ глазовыхъ, она утоляетъ въ нихъ инфламмацію, смѣшана будучи съ водою изъ подорожника въ лѣкарствѣ отъ глазъ.

Вестальская вода.

Возьми пять пинтъ и бутылку водки, съ двумя унціями сѣменъ пустарнаковыхъ, положи ихъ въ кубъ и дистиллируй на легкомъ огнѣ, а особливо къ концу, чтобы зерно не сгорѣло, и не придалобы пригорнаго вкуса; извлечешь четыре пинты спирту безъ воды и безъ флегмы, и сія вода будетъ Вестальская.

Чтобы сей водѣ придать запахъ гораздо пріятнѣе, перегони ея спирты; къ мѣрѣ пусторнаковыхъ сѣменъ прибавь унцію кинтессенціи лиметтовой и три капли кинтессенціи сѣрой амбры, которую положи въ спирты изъ семи пинтъ водки. Дистил-

стиллируй на легкомъ огнѣ, чтобы не получить уксуснаго вкуса, и твоя вода будетъ гораздо пріятнѣе, потому что тамъ увидишь смѣсь благоуханній, незная подлинно какого онѣ свойства.

Андайская и Данцигская водка.

Для составленія сихъ водокъ употребляется бѣлое вино, его надобно четыре пинты для одной пинты водки: то есть всегда надобно класть въ четверо столько бѣлаго вина, сколько хочешь извлечь водки; а чтобы придать ей благоуханіе, то какія бы матеріи не были, коихъ вкусъ хочешь ты ей придать, клади въ дистиллируемое вино вдвое того, что положилъ бы для равнаго количества ликеру.

Благоуханная вода изъ специевъ.

Возьми шесть пинтъ хорошей водки, въ которую налей слѣдующія специи, поставивъ ихъ на мѣсяцъ на солнце, или на умѣренный жаръ. Сіи специи должны быть хорошо выбраны, и совершенно истолчены; они суть: шесть унціи корицы, естьли хочешь имѣть запахъ ко-

ришневый, или унцію гвоздики, естьли хочешь имѣть гвоздишный запахъ; естьлиже хочешь мушкату разномѣрно двѣ унціи. Каждый день мѣшай сію наливку не открывая бутылки. Потомъ вылей ее въ кубъ и дистиллируй на легкомъ огнѣ, который умножай постепенно даже до конца; чтобы вышелъ запахъ сихъ специевъ.

Естьли ты упомянутыя воды хочешь имѣть въ перегнанномъ спиртѣ, то употреби восемь пинтъ водки, коей извлеки спирты, въ которыхъ свари свои истолченые специи, и потомъ ихъ дистиллируй и опять вливай въ кубъ для вторичнаго перегнанія, пока онѣ будутъ совершенно очищенны отъ всякой флегмы; получишь около четырехъ пинтъ спирту.

Можно также смѣшать два или три и даже всѣ сіи четыре специи вмѣстѣ, наблюдая всегда, чтобы мѣра всей смѣси специевъ не превосходила мѣры для одного специя.

Благоуханная вода изъ цвѣтовъ.

Для четырехъ пинтъ употреби пять пинтъ съ половиною и двѣ унціи кинтесен-

сенціи того цвѣту, коего запахъ имѣть хочешь, естьли воды свои хочешь имѣть въ простыхъ спиртахъ.

Естьлиже хочешь ихъ имѣть въ перегнанныхъ, то употреби семь пинтъ водки, которую влей въ кубъ, и извлеки тотчасъ спирты; потомъ перегони ихъ съ двумя унціями кинтессенціи того цвѣту, коего запахъ хочешь имѣть въ спиртахъ.

Естьлиже хочешь сдѣлать пріятный составъ, то смѣшай много кинтессенціи; положи изъ нихъ одинаковомъ количествѣ и той и другой, и положи унцію изъ всѣхъ; то есть, естьли ты употребляешь четыре сорта, *напр.* то положи двѣ драхмы каждаго.

Какъ дѣлать туже самую воду изъ цвѣтовъ, не употребляя кинтессенціи.

Изъ фіалки. Для четырехъ пинтъ, возьми шесть пинтъ водки, одинъ фунтъ фіалки, унцію растѣнія Флоренской ири истолченой, извлекай на теплой водѣ или на пеплѣ, даже пока получишь четверть спиртовъ, которыхъ должно из-

 влечь

влечь: наблюдай тоже правило во всѣхъ дистиллированіяхъ, гдѣ употребляются цвѣты.

Изъ жонкиля. Возьми такое же количество водки, два фунта цвѣтовъ, двѣ капли амбры для извлеченія благовонія изъ цвѣтовъ.

Изъ померанцоваго цвѣту. Надобно фунтъ очищенныхъ цвѣтовъ, такое же количество водки, и такія же наблюденія какъ и въ предыдущихъ.

Изъ гвоздики. Вычисти гвоздику какъ для ратафіи; положи ея фунтъ, унцію истолченой гвоздики; и поступай какъ прежде.

Изъ розы. Истолки два фунта розовыхъ листьевъ, и три унціи розоваго дерева, чтобы вспомоществовать запаху; впрочемъ употреби столько же водки и поступай какъ предписано.

Всеобщая вода.

Возьми сѣмянъ коріандровыхъ, тмину дягилиной травы, анису, феникуля и укропу,

пу, каждаго полторы унціи. Моржолановыхъ листьевъ, мелиссы, базиликону, душицы, полія, горнаго полія, розмарину, полеваго тмину, иссопу, шалфею, коневаго чесноку, маррубія, садовой мяты, большей и малый полыни, пижмы, маточной травы, критскаго диктану, божіего дерева, кервелю водянаго кресу, растѣнія меньшаго колгану, цытвари, синканарду, ангелики, пуховнику, охолнику, Флоренской ири, благоуханнаго тростнику, диктамну, феникуля. Каждаго изъ сихъ листьевъ и каждаго изъ сихъ растѣній унцію. Розмариновыхъ цвѣтовъ, ландыжевыхъ цвѣтовъ, ладону арабскаго, самбука, померанца, желтой гвоздики, Римскаго хамемелоку, шафрану, каждаго унцію. Лавровыхъ ягодъ, можжевельнику, долгаго перцу, каждаго по полторы унціи. Поперешнаго перцу, мушкатнаго цвѣту, мушкатовъ, гвоздикъ, кардамону, лимонныхъ корокъ, померанцовыхъ корокъ, каждаго по три унціи. Сабурнаго дерева, кедроваго дерева, сассафрасеу, лимоннаго сандалу каждаго по двѣ унціи, каскатили четыре

унціи

унціи, гумми, благоуханнаго ладону, каламиту, каждаго по полунціи, двѣ драхмы, опіумъ унцію, спиртовъ перегнаннаго вина пятнадцать фунтовъ. Собери всѣ сіи виды въ свое время, изсуши ихъ, и положи по мѣрѣ въ спиртъ, выключая однако листьевъ и корней растѣній употребляемыхъ противъ скорбута, которыя употребляй, когда онѣ зелены и лишь только сорвавъ. Истолки всѣ виды, какія можно. Сохраняй сію смѣсь даже дотолѣ, пока собраніе будетъ полно, тогда дистиллируй все на теплой водѣ для спирту.

Сія вода прекрасна отъ паралича, отъ апоплексій, отъ сонливости, отъ трепетанія, отъ паровъ. Ее даютъ для ускоренія родовъ, она выгоняетъ потомъ. Ее принимаютъ въ оспѣ и въ кори, въ коликахъ въ животѣ. Мѣра отъ двухъ драхмъ до четырехъ. Также употребляютъ ее снаружи, какъ спиритуальную язвенную воду.

Желтая вода, ратафія.

Возьми горшокъ водки, бутылку воды мелиссовой, бутылку воды изъ венедикту,

ту, унцію ангелики вареной въ сахарѣ, одну четверть унціи гвоздики, унцію коріандру, одну четверть унціи корицы, унцію анису, фунтъ сахару, двѣ драхмы калгану; поставь все на солнцѣ на три недѣли.

Императорская вода.

Возьми Императорскихъ растѣній, долгаго сушету, Флоренской ири, Богемской ангелики, благоуханнаго тростнику, меньшаго калгану, цытвари, каждаго полунціи; корицы двѣ унціи; унцію лимоннаго сандалу, цвѣтовъ де стекасъ арабскаго и ландышевыхъ, каждаго двѣ драхмы; гвоздики, мушкатовъ, новыхъ лимонныхъ и померанцовыхъ цвѣтовъ каждаго но двѣ унціи, цвѣтущихъ и сухихъ верьхушекъ иссопу, моржолану, тимину, каждаго по унціи; шалфею и розмарину каждаго по двѣ драхмы: спирту перегнаннаго восемь фунтовъ; воды простой мелиссовой четыре фунта, воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ полфунта. Изрѣжь и налей все что можно; на сушки поставь всѣ виды мокнуть въ спиртѣ и въ простыхъ водахъ; тогда

тогда дистиллируй на теплой водѣ, чтобы извлечь все спиртуальное.

Рекомендуютъ сію воду въ коликахъ происходящихъ отъ возженія почекъ. Мѣра ея есть отъ драхмы даже до полунціи; принимай въ стаканѣ съ ячменною водою приличною къ болѣзнѣ.

Императорская вода.

Сія вода собственно употребляется для благоуханій, вкусъ ея главный долженъ быть лавровый. Вотъ рецептъ для составленія трехъ пинтъ.

Возьми четыре горсти лавроваго листу, истолченаго въ иготи; горсть моржонану, горсть шалфейныхъ цвѣтовъ, и столько же розмариновыхъ цвѣтовъ, унцію лимоннаго сандалу, четыре унціи ягодъ лавровыхъ особенно истолченыхъ и двѣ драхмы истолченыхъ мушкатныхъ орѣховъ.

Поставь все свариться въ шести пинтахъ водки хорошей; мѣшай ее во время восьми дней, къ концу сего времяни положи все въ кубъ, прибавь полунціи лимонной

ной кинтессенціи; извлеки ее на теплой водѣ легкимъ огнемъ, а особливо въ началѣ, и когда извлечешь еще бутылку, но она будетъ хуже, и только годится мазаться и поливать влажныя мѣста: три первыя пинты способны придать бутылкамъ благоуханіе; она также прогоняетъ обмороки, естьли намазать ею тѣмя и ноздри.

Другая Императорская вода.

Сія вода преполезна отъ болѣзней мозговыхъ, въ животѣ и въ маткѣ. Ее употребляютъ для возбужденія мѣсячныхъ кровей у женщинъ, и для легкости въ родахъ. Вотъ правило, какъ ея составлять.

Возьми четыре унціи корицы, двѣ унціи мушкатныхъ орѣховъ, двѣ унціи лимонной корки, гвоздики, тростнику, лимоннаго сандалу, растѣнія піонъ, каждаго по унціи, лавроваго листу, верьхушекъ иссопу, моржолану, тмину, цвѣтовъ шалфею, розмариновыхъ цвѣтовъ, ландышевыхъ цвѣтовъ, каждаго по горсти. Истолки всѣ виды, какія можно, и положи ихъ въ кубъ въ стеклянный

или

или глиняный; налей двѣ пинты бѣлаго вина, столько же мелиссовой воды, полкружки воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ; покрой кубъ крышкою, принарови пріемникъ и хорошенько замажь щели; по прошествіи суточнаго варенія дистиллируй ликеръ на теплой водѣ, и получишь Императорскую воду. Мѣра ея отъ двухъ драхмъ до унціи.

Вода миньонская.

Возьми полфунта розъ мушкатныхъ истолченыхъ, равное количество базиликону, листовъ и цвѣтовъ; двѣ унціи истолченой Флоренской ири; три унціи истолченыхъ кардамоновыхъ сѣмянъ, четыре унціи лимонной кинтессенціи изъ корокъ.

Положи все въ кубъ съ осмью пинтами водки, дистиллируй на теплой водѣ, замажь хорошеньшо крышку, и перемѣняй чаще воду охолодника, и извлеки четыре пинты. Сія вода называется миньонскою. Можно будетъ извлечь ее еще пинту, которая будетъ слаба и годится для поливанія тѣстъ.

Благо-

Благовонныя воды изъ корокъ плодовъ, въ простыхъ и перегнанныхъ спиртахъ.

Чтобы сдѣлать четыре пинты сего сорта воды наблюдай слѣдующую мѣру.

Влей въ кубъ пять пинтъ и бутылку хорошей водки, чтобы сдѣлать воду въ простомъ спиртѣ; естьли же она изъ цедрата, то положи туда корки изъ двадцати четырехъ хорошихъ цедратовъ, или четыре унціи кинтессенціи сего плода.

Естьли дѣлаешь воду бергамотовую, то положи въ равное количество водки корки изъ осьми бергамотовъ, или двѣ унціи его кинтессенціи.

Естьли дѣлаешь изъ Португальскихъ померанцевъ, положи корки изъ хорошихъ двадцати померанцевъ въ равное количество водки, какъ и въ перьвомъ случаѣ.

Естьли дѣлаешь цитроновую воду, положи корокъ изъ сорока лимоновъ или четыре унціи ихъ кинтессенціи съ пятью пинтами съ половиною водки.

Естьли же дѣлаешь лимонную воду, положи столько же плода или кинтессенціи и водки сколько въ предыдущемъ случаѣ.

Наконецъ естьли дѣлаешь изъ бигарадовъ воду, то положи корокъ изъ тридцати бигарадовъ или четыре унціи кинтессенціи и все столько же водки.

Дистиллируй на весьма умѣренномъ огнѣ, и когда спирты будутъ безъ флегмы, то операція совершена.

Но чтобы имѣть такое же количество благоуханныхъ водъ въ перегнанныхъ спиртахъ, положи въ кубъ семь пинтъ водки, изъ которыхъ извлечешь спирты, и потомъ ихъ перегони; въ сію вторую операцію положи корки или кинтессенціи плодовъ, дистиллируй все во второй разъ.

Остерегайся, а особливо въ перегнаніи спиртовъ, чтобы флегма не взошла, ибо тогда весь трудъ будетъ потерянъ.

Римская вода. Ликеръ.

Возьми корки изъ шести хорошихъ цитроновъ, драхму хорошо истолченаго муш-

мушкатнаго цвѣту, положи ихъ въ кубъ съ четырью пинтами водки и съ бутылкою воды; дистиллируй на обыкновенномъ огнѣ, и извлеки нѣсколько флегмы, чтобъ ликеру придать запахъ и вкусъ мушкатной; потомъ спирты смѣшай съ сыропомъ, составленнымъ изъ трехъ фунтовъ безъ одной четверти сахару, разведеннаго въ трехъ пинтахъ свѣжей воды, и ликеръ будетъ сдѣланъ; наконецъ процѣди его, и онъ будетъ свѣтелъ.

Ты можешь придать красный цвѣтъ прибавивъ кошенили или другаго чего, какъ было упомянуто.

Свадебная вода ликеръ.

Положи въ кубъ унцію зеренъ изъ даукусъ оретикусъ, унцію зеренъ тмину, полунцiи зеренъ пасторнаковыхъ самыхъ разтолченыхъ, драхму мушкату также истолченаго; тридцать капель кинтессенцiи цедратовой, четыре пинты водки, и бутылку воды и смѣшай ее съ зернами въ кубѣ: дистиллируй на умѣренномъ огнѣ и не извлекай флегмы. Составь сыропъ изъ четырехъ фунтовъ сахару, ко-

торый поставь въ конфектную печурку съ бутылкою воды на огонь, чтобы онъ разошелся; смѣшай спирты въ сей сыропъ, потомъ придай цвѣтъ, прибавивъ кармозину, смѣшаннаго съ тремя драхмами кошенели и полдрахмою лѣдяныхъ или Аглинскихъ квасцовъ; наконецъ процѣди смѣсь и ликеръ будетъ сдѣланъ.

Примѣчай, что можно употребить всѣ черепки для сего состава, даже до процѣживанія; и естьли ты употребляешь сахаръ, то клади его полфунта на весь сахаръ.

Нѣмецкая благовонная вода.

Налей на восемь дней двумя пинтами уксусу двѣ горсти ландышевыхъ цвѣтовъ столько же Прованскихъ розъ, очищенныхъ; столько же дикихъ розъ, и столько же цвѣтовъ самбуковыхъ. Во время наливокъ приготовь простую благовонную воду, такимъ образомъ:

Въ стеклянный кубъ положи корки изъ трехъ цитроновъ, двѣ горсти моржолану, столько же мугнету и столько же ландышевыхъ цвѣтовъ; налей на сіе бутыл-

ку

ку розовой двойной воды, и около пинты ключевой воды, принарови крышку къ кубу, поставь кубъ на тепломъ пеплѣ, принарови кубъ къ его носу, и оставь сіе все въ такомъ положеніи на два дни; въ сіе время разложи огонь на очагѣ, и дистиллируй скорыми каплями. Извлекши пинту ликеру, перестань, и сохраняй сію простую и благовонную воду для слѣдующаго употребленія.

Возьми тмину, моржолану, базиликону, каждаго по горсти; ландышевыхъ цвѣтовъ, Праванской розы, спикарда, душицы, каждаго три большихъ горсти, Флоренской ири и корицы полунціи одной и другой; гвоздики, мушкатнаго цвѣту, роснаго ладону, магниту, бенжоану, каждаго три унціи; лавданумъ двѣ драхмы, асфальту, полунціи, сабуру печеночнаго или сокоторину полдрахмы; положи всѣ сіи виды и срубленныя истолченыя въ глиняную кружку, прибавь своей уксусной наливки своего дистиллированія простой благоуханной воды и пинту мушкатняго вина: размѣшай все хорошенько, и поставь вариться на пятнад-

 цать

цать дней; послѣ чего влей наливку въ стеклянной кубъ довольно большой, чтобы осталось пустаго мѣста не болѣе какъ на пять или на шесть пальцовъ: принарови крышку, поставь кубъ хорошо замазанный на тепломъ пеплѣ; замажь хорошенько кубъ при носѣ крышкѣ, и начни дистиллированіе самымъ умѣреннымъ огнемъ сначала, а потомъ умножай его силу постепенно. Можетъ быть флегма уксусная выдетъ прежде; въ такомъ случаѣ отдѣли ее какъ негодную. Когда спирты выдутъ, (что узнаешь по ихъ отмѣнному благоуханію), принарови пріемникъ къ носу куба, и продолжай дистиллированіе даже пока извлечешь полторы пинты или около: отдѣли сію воду какъ самую благоуханную. Остатокъ не будетъ худъ, употребляй его когда угодно.

Сія вода проницательна, ѣдка, она оживляетъ худыя спирты, прогоняетъ головную боль и развеселяетъ сердце. Ее употребляютъ противъ худаго воздуха и ее почитаютъ предохранительною противъ паровъ заразительныхъ.

Коро-

Королевская вода.

Чтобы получить ея четыре пинты положи въ кубъ пять пинтъ съ половиною водки, унцію истолченаго мушкатнаго цвѣту, полунціи истолченаго мушкату, и двѣ унціи кинтессенціи цедрату безъ воды. Дистиллируй на легкомъ огнѣ и не извлекай флегмы.

Королевскую воду можно сдѣлать чрезвычайно совершеннѣе перегоняя ее, для сего положи много водки въ кубъ, которую дистиллируй съ пряными кореньями, и не клади кинтессенціи цедратовой, прежде нежели перегонишь спирты; остерегайся извлечь флегму; можешь прибавить къ спиртамъ нѣсколько капель амбры, что сдѣлаетъ воду столь пріятною и столь предъ прочими превосходную, что ее можно посправедливости назвать Королевскою.

Вода безподобная.

Сію воду составляютъ тремя образами, или плодами въ простыхъ спиртахъ, или кинтессенціями, или перегнанными спиртами.

1. Чтобы получить четыре пинты сей воды по первому образу, положи въ кубъ корки изъ тридцати цитроновъ, пять пинтъ водки и бутылку воды; извлечешь спирты въ пріемникъ четыре пинты или около; онѣ будутъ съ флегмою, но ты процѣди сквозь хлопчатую бумагу, и твоя вода благоуханная сдѣлается столь свѣтла какъ спирты извлеченныя безъ флегмы.

2. Естьли ты хочешь имѣть четыре пинты изъ кинтессенціи, то положи въ кубъ двѣ драхмы кинтессенціи цедратовой, полунціи бергамотовой, шесть драхмъ кинтессенціи изъ Португальскихъ померанцовъ, и шесть драхмъ изъ лиметовъ съ пятью пинтами и съ бутылкою водки безъ воды, изъ чего извлеки спирты.

3. Чтобы имѣть четыре пинты воды безподобной кинтессенціями въ перегнанныхъ спиртахъ, положи въ кубъ семь пинтъ водки для перегнанія; потомъ положи такое же количество каждой кинтессенціи объявленной въ предыдущихъ прі-

пріемахъ для простыхъ спиртовъ, и твоя безподобная вода будетъ сдѣлана.

Чувствительная вода.

Сія вода имѣетъ свое названіе отъ превосходнаго ея запаха.

Чтобы сдѣлать ея четыре пинты, влей въ кубъ семь пинтъ водки коньякской, которая не имѣла бы никакого вкуса, и не была бы стара; прибавь туда кинтессенціи цедратовой, унцію годовой нероли, двѣ унціи Флоренской ири, унцію истолченыхъ мушкатныхъ цвѣтовъ, унцію даукуса въ истолченыхъ сѣменахъ.

Извлечешь свои спирты на теплой водѣ легкимъ огнемъ, охолодникъ держи всегда въ холодномъ мѣстѣ, и часто перемѣняй воду охолодника, чтобы возпрепятствовать взойти флегмѣ; получишь четыре пинты чувствительной воды, которая для дамъ весьма пристойна.

Благоуханная Сицілійская вода.

Возьми четыре унціи истолченой Флоренской ири, двѣ унцій истолченаго ладону, равное количество шафрану, че-

 тыре

тыре унцій цедратовой кинтессенцій, унцію истолченыхъ мушкатныхъ орѣховъ. Положи все въ кубъ съ шестью пинтами спирту, дистиллируй на теплой водѣ, и извлеки четыре пинты. Когда твои спирты будутъ довольно холодны, прибавь туда полфунта жасминнаго масла, которое мѣшай разъ въ день, и продолжай сіе пятнадцать дней; и оставивъ его послѣ сего на два или на три дни, влей въ бутылки, и сохраняй для употребленія.

Особенная вода.

Возьми четыре унціи тминовыхъ листьевъ недавно сорванныхъ, четыре унціи саріетовыхъ, шесть унціи базиликону, листьевъ и цвѣтовъ, четыре унціи истолченыхъ лавровыхъ ягодъ, двѣ драхмы ванили, унцію кардамону, двѣ унціи лимонной кинтессенцій, унцію зеренъ истолченыхъ проскурниковыхъ.

Свари все сіе въ восемь дней съ четырьмя пинтами хорошей водки, въ сосудѣ, который мѣшай поразу на день, и при концѣ сего времени положи все въ кубъ, покрытый своею крышкою, хорошо замазан-

занною; часто прохлаждай; получишь двѣ хорошихъ пинты особенной воды которую заткнувъ, сохраняй хорошенько.

Особенная вода, ликеръ.

Возьми корки изъ толстаго цедрату, или изъ двухъ среднихъ, или естьли ихъ нѣтъ, изъ трехъ хорошихъ цитроновъ; корку изъ двухъ Португальскихъ померанцевъ, двѣ унціи корицы, двѣ драхмы мушкатнаго цвѣту, девять гвоздикъ, полунціи анису и столько же коріандру, двѣ драхмы растѣнія Богемской ангелики, драхму шафрану, полунціи мозжевеловыхъ ягодъ. Истолки, изрѣжь и раздроби всѣ сіи виды, поставь ихъ въ наливку въ девять пинтъ водки на мѣсяцъ на солнце или въ умѣренное мѣсто, и часто кружку мѣшай. Послѣ сего времени влей матеріи въ кубъ, принарови крышку и замажь хорошенько всѣ щели, потомъ дистиллируй сильно на теплой водѣ, и извлеки шесть пинтъ, перестань: продолжай дистиллированіе на умѣренномъ огнѣ, тогда спирты будутъ весьма снабжены благоуханнымъ масломъ. Извлекши пять пинтъ, смѣшай ихъ съ

сы-

сыропомъ, составленнымъ изъ пяти фунтовъ сахару, изъ трехъ пинтъ воды, и двухъ пинтъ двойной воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ. Отвѣдывай, какой вкусъ и запахъ кромѣ померанцоваго, ибо онъ долженъ быть нѣсколько крѣпче другихъ; и естьли нужно умножить другія ароматы, то положи цедратовой гвоздичной коричневой кинтессенцій *и пр.* или просто спиртовъ хорошо снабденныхъ сими специями. Изъ нихъ можешь влить въ свой составь сколько нужно, чтобы умножить благоуханія; и когда ликеръ выдетъ для тебя хорошъ, то придай ему красный цвѣтъ фитолакою; или возьми три драхмы кошенили, полдрахмы лѣдяныхъ квасцовъ, и четыре подсолнечника; истолки хорошенько сіи воды въ мраморной иготи, вливая отъ времени до времени кипятку, чтобы развести ихъ тѣмъ удобнѣе и прибавь порознь ко всѣмъ ликерамъ, потомъ тихо процѣди, и получишь особенную совершенную, пріятную и прездоровую воду.

Про-

Простая спиритуальная вода, взявъ въ примѣръ ландышевый спиртъ.

Поставь на теплую воду кубъ, положи въ него сколько хочешь свѣжаго ландышу, вычищеннаго отъ своихъ стеблей; влей туда довольное количество спирту перегнаннаго, такъ чтобы цвѣты покрылись имъ около пальца: дистиллируй, чтобы извлечь весь спиртъ, тобой употребленный. Сей спиртъ называется ландышевой.

Естьли ты хочешь, чтобы онъ былъ гораздо пріятнѣе, то перегони его на теплой водѣ, и извлеки въ сію вторую дистиллирацію не болѣ пять шестыхъ спиртуальнаго ликера.

Такимъ образомъ приготовляютъ спиртъ.

Изъ полыни.

Изъ шалфею.

Изъ мирту.

Изъ тмину.

Изъ розмарину.

Изъ моржолану.

Изъ розъ.

Изъ лимонныхъ корокъ.
Изъ померанцовыхъ корокъ.
Изъ мяты.
Изъ иссопу.
Изъ базиликону.
Изъ хамемелоку, *и пр.*

Вода спиритуальная, ессенція и соль изъ мозжевельника.

Возьми пять или шесть фунтовъ свѣжихъ мозжевеловыхъ ягодъ, недавно сорванныхъ, самыхъ большихъ и лучшихъ; истолки ихъ хорошенько въ иготи, и положи ихъ въ большей мѣдной кубъ вылуженной внутри; влей много рѣчной воды, такъ чтобы она была выше матеріи почти на два фута; покрой кубъ крышкою съ охолодникомъ, и принаровивъ къ нему кубъ съ долгимъ горломъ, замажъ щели; поставь сосудъ на дистиллирацію на довольно крѣпкой огонь, такъ чтобы капли катились скоро одна за другой, продолжай сіе, пока твой кубъ съ долгою шеею наполнится даже до горла; тогда скорѣе отними, и поставь другой на его мѣсто; которой также наполни и отними: въ горла сихъ долгихъ ку-

кубовъ поднимется ессенціальное масло, которое собери хлопчатою бумагою; отдѣли его отъ воды, и береги въ бутылкѣ хорошо заткнутой, открой кубъ и влей туда дистиллированную воду, чтобы ее снова дистиллировать: еще поднимется нѣсколько ессенціальнаго масла; собери его и смѣшай съ прежнимъ: очисти кубъ отъ остатковъ, и на ихъ мѣсто положи столько же новыхъ мозжевеловыхъ ягодъ истолченыхъ, сколько и прежде; влей на нихъ дистиллированную воду, и сколько надлежитъ рѣчной воды: поставь все для новаго дистиллированія, еще получишь ессенціи; продолжай сію операцію, даже пока получишь ее довольное количество. Сіе ессенціальное масло будетъ желтокрасноватаго цвѣту, весьма будетъ пахнуть мозжевельникомъ; пріятнаго, но весьма остраго и горькаго вкуса.

Оно ѣдко, проницательно, отворяетъ проходы въ тѣлѣ, полезна для страждущихъ возженіемъ почекъ, для камня, для укрѣпленія мозгу, для сонливости, для апоплексіи, отъ истерическихъ болѣзней: мѣра его

отъ четырехъ капель до двадцати (превращеннаго въ олео сакхарумъ примѣшавъ нѣсколько сахару) въ можжевеловой водѣ; его употребляютъ также и снаружи для опухоли, для параличу, для лому въ бедрахъ, для слабости нервовъ.

Вода выдистиллированная, съ которой снялъ ты ессенціальное масло, будетъ спиритуальная и благовонная; ее надобно сохранять въ хорошо заткнутой бутылкѣ. Она помогаетъ отъ боли въ головѣ, въ животѣ; выгоняетъ потъ и открываетъ проходы въ тѣлѣ. Мѣра ея отъ одной унціи до пяти.

Собери всѣ остальныя ягоды, выдистиллированныя, смѣшай ихъ съ можжевельниковымъ деревомъ, зажги ихъ и приведи въ пепелъ, обожги сей пепелъ, и сдѣлай изъ него щолокъ обыкновеннымъ образомъ; процѣди его и поставь выдохнуться; останется твердая можжевеловая соль, которая проницательна, отворяетъ проходы въ тѣлѣ, и раздѣляетъ сгустившееся; полезна отъ каменной болѣзни, отъ почечныхъ камней, такъ какъ и всѣ

химиче-

химическія твердыя соли извлеченныя изъ растѣній помощію возженія и превращенія въ пепелъ. Мѣра ея отъ двенадцати граней до двухъ скрупуловъ.

Вода сильная.

Возьми фунтъ мѣлкихъ истолченыхъ розъ, фунтъ тюберозы, полфунта цвѣтовъ и верхушекъ розмариновыхъ, шесть унцій растѣнія истолченой ангелики, четыре унціи зеренъ истолченаго проскурника; шесть унцій кинтессенціи бергамотовой, двѣ унціи истолченыхъ гвоздикъ. Положи все для сваренія на восемь дней съ десятью пинтами спирту пропущеннаго сквозь хлопчатую бумагу, перемѣшай все хорошенько и тщательно закрой. Послѣ восьми дней, положи все въ кубъ, покрытый крышкою, хорошо замазанною: дистиллируй на теплой водѣ, а охолодникъ чтобы былъ въ холодномъ мѣстѣ; прохоложай часто, извлечешь шесть пинтъ превосходныхъ и весьма крѣпкихъ спиртовъ: сія называется сильною водою.

ГЛАВА III.

О элексирахъ.

Элексиръ изъ гаруса, ратафія.

Возьми благоуханнаго ладону, сабуру каждаго по полторы драхмы; гвоздикъ, мушкатовъ, каждаго по три драхмы, шафрану унцію, корицы шесть драхмъ, спирту изъ перегнаннаго вина десять фунтовъ. Смѣшай все сіи истолокши, и налей спиртомъ насутки. Потомъ дистиллируй на теплой водѣ даже до сухости: перегони на теплой водѣ сей спиритуальной и благовонный ликеръ, чтобы извлечь спирту девять фунтовъ. Потомъ возьми канадскаго женскаго волоса четыре унціи, солодковаго корню изрѣзаннаго полъунціи, толстыхъ фишковъ три унціи, кипятку восемь фунтовъ, сахару двенадцать фунтовъ обыкновенной воды изъ оранжевыхъ цвѣтовъ двенадцать унцій. Изрѣжъ женскій волосъ, положи его въ приличной сосудъ съ изрѣзаннымъ охолодковымъ корнемъ, и съ финиками также на двое разрѣзанными; налей на нихъ кипятокъ, покрой сосудъ, пусть наливка про-

продолжается цѣлыя сутки; потомъ выжми тихо остальное; прибавь воды изъ оранжевыхъ цвѣтовъ: разведи въ сей наливкѣ въ холодѣ сахаръ: потомъ смѣшай двѣ части сего сыропу съ частію виннаго спирту по тяжести, а не помѣрѣ: прибавь смѣсь, чтобы она совершилась, сохраняй ее въ бутылкѣ, и спустя нѣсколько мѣсяцовъ, или когда она будетъ довольно чиста, извлеки ее наклонивъ.

Она полезна отъ боли въ животѣ, отъ несваренія въ желудкѣ, отъ слабости желудка, отъ коликъ. Она помогаетъ дыханію: принимаютъ ее въ оспѣ. Мѣра ея отъ двухъ драхмъ до полторы унціи.

Эликсиръ собственный.

Истолки и смѣшай вмѣстѣ двѣ унціи хорошаго росного ладону, столько же сабуру суккотрину и унцію хорошаго шафрану; положи сію смѣсь въ кубъ, и налей спиртомъ, даже чтобы спиртъ былъ на два пальца выше: закрой хорошенько кубъ, и оставь все варится на два дни; потомъ его открой, и прибавь туда сѣрнаго спирту, такъ чтобы ликеръ былъ

 на

на четыре пальца выше матерiи: смѣшай все вмѣстѣ хорошенько, и закрывъ тщательно кубъ съ другимъ кубомъ, нужнымъ для случая, поставь его для сваренiя въ навозную кучу, или въ какой нибудь ближнiй жаръ на четыре дни. Потомъ вылей ликеръ наклонивъ, и процѣдивъ его сохраняй въ бутылкѣ, хорошо заткнутой.

Сей составъ весьма полезенъ для укрѣпленiя сердца; онъ очищаетъ кровь и прогоняетъ потъ: онъ также помогаетъ варенiю пищи, въ трепетанiи, отъ истерическихъ паровъ и возбуждаетъ мѣсячныя крови. Мѣра ея есть отъ семи капель до двенадцати въ какомъ нибудь приличномъ ликерѣ.

Розовый спиртъ.

Возьми четырнадцать или пятнадцать фунтовъ блѣдныхъ или простыхъ розъ, цѣлыхъ, самыхъ благовонныхъ, съ почками, истолки ихъ хорошенько, и положи ихъ въ большой глиняной горшокъ, коего по крайнѣй мѣрѣ третья часть была бы пуста; влей туда шесть фунтовъ соку изъ другихъ подобныхъ розъ, которыя

рыя прежде свари, и съ которыми раствори восемь или десять унцій пивныхъ дрожжей; перемѣтай все хорошенько палочкою, и тщательно закрой горшокъ; поставь сію матерію свариться въ жаръ навозной кучи на три или на четыре дни, или до толѣ, пока она не получитъ виннаго запаху; тогда дистиллируй въ теплыхъ парахъ, замазавши хорошенько щели, и разкладывая тихій огонекъ, чтобы выходило только самое спиритуальное: извлекши около четырехъ фунтовъ ликеру, затуши огонь, отними пріемникъ, и перегони, что будетъ внутрь куба, какъ дѣлаютъ перегоняя крессовой спиртъ; получишь розовой спиртъ весьма благоуханной и горючій; сохраняй его въ хорошозаткнутой бутылкѣ. Онъ укрѣпляетъ и веселитъ сердце и желудокъ будучи принятъ внутрь и помазавшись имъ снаружи: его употребляютъ мущины въ обморокахъ и въ трепетаніяхъ; но для женщинъ онъ негодится, потому что возбуждаетъ пары: мѣра его отъ полдрахмы до двухъ драхмъ въ собственной его водѣ.

Естьли выжмешь то, что останется въ кубѣ и естьли поставить дистилли-

роваться ликеры и смѣшаешь то, что останется въ кубѣ съ перегонкою спирта, получишь прекрасную розовую воду.

Такимъ же образомъ можно извлечь спиртъ и воду изъ другихъ цвѣтовъ, травъ, корней и сѣменъ благоуханныхъ: но какъ большая часть не много имѣетъ соку, то ихъ можно намочить въ водѣ или въ бѣломъ винѣ.

Благовонныя спирты изъ всѣхъ специевъ.

Чтобы составить благовонные спирты со всѣми родами растѣній, наблюдай способъ, предписанной для благоуханнаго розоваго спирту. Примѣть только, что въ сухихъ цвѣтахъ и растѣніяхъ, какъ то въ тминѣ, въ буковицѣ, въ мятѣ въ фіалкѣ, въ жасминѣ, должно прибавлять истолченыя сѣмена съ цвѣтами, и корки такъ какъ сѣмена въ цвѣтахъ тюберозѣ, въ лилеѣ, въ ангеликѣ, въ ири, въ благовонныхъ плодахъ какъ-то въ померанцахъ, въ цедратахъ, въ цитронахъ; къ цвѣтамъ прибавляютъ и корки сихъ же самыхъ плодовъ; наконецъ

къ

къ цвѣтамъ маленькаго мушкатнаго орѣха, самбука, можжевельника, *и пр* прибавляютъ можжеве́ловыя ягоды, виноградныя кисти, хорошо истолченыя, свѣжія или сухія.

Примѣчай, что поелику сухія растѣнія съ великимъ трудомъ закисаютъ, потому что нѣтъ кислой влажности, которая проникла бы и раздѣлила бы части смѣси; вмѣсто морской соли, предписанной въ пріуготовленіи благовоннаго розоваго спирту, надлежитъ употребить нѣсколько меду, хлѣбныхъ или пивныхъ дрожжей, которыя надобно раздѣлить по всему тѣсту, или даже смѣшать меду или дрожжи съ цвѣтами; когда ихъ въ мраморной игоши превращаютъ въ тѣсто; сіе весьма ускоритъ закисаніе.

Спиртъ или вода ландышевая.

Наполни двѣ трети кружки ландышемъ вычищеннымъ, такъ чтобы не было ни зеленыхъ листьевъ ни отраслей; налей на сіи цвѣты водки, такъ чтобы кружка была полна: оставь сію наливку на восемь дней, послѣ чего дистиллируй на

теплой водѣ, частыми каплями, чтобы масло вышло со спиртами; а какъ сіе не можно сдѣлать не извлекши флегмы, то надлежитъ перегнать спиртъ. Окончивъ первую дистиллирацію, составь кубъ, брось что останется въ кубѣ, какъ негодное, наполни его новыми ландышевыми цвѣтами, количествомъ пропорціональнымъ количеству извлеченнаго спирта: общее правило есть два фунта цвѣтовъ на фунтъ спирту: налей сей спиртъ на цвѣты положенные въ кубъ, и дистиллируй въ теплыхъ парахъ капля за каплею. Сего одного перегнанія порядочно исправленнаго, будетъ довольно, и получишь весьма проницательный спиртъ ландышевый. Естьлиже онъ будетъ весьма слабаго запаху, то можно его укрѣпить, прибавивъ туда нѣсколько капель кинтессенцій, коей пріуготовленіе описано въ сей книгѣ.

Способъ извлекать розовой спиртъ, иначе нежели показано въ (§).

Возьми сорокъ фунтовъ блѣдныхъ розъ, преврати ихъ въ тѣсто, истолокши въ мраморной ишопи; положи сіе тѣсто рядами

дамй съ морскою солью, въ весьма большую глинянную кружку или и въ двѣ, естьли недостанетъ одной, посыпая каждый рядъ розоваго тѣста, на полпальца обыкновенною солью; сожми ряды одинъ на другой весьма крѣпко; накрой кружку холстиною крышкою, намоченною въ желтомъ растопленномъ воскѣ, покрой сію крышку другимъ воскомъ: поставь кружку въ погребъ или въ холодное мѣсто; оставь ее тамо на шесть недѣль или на два мѣсяца; послѣ сего времени открой кружку, естьли услышишь крѣпкой и винный запахъ, то матерія довольно скисласъ; естьлиже нѣтъ, то положи въ кружку нѣсколько пивныхъ дрожжей, и весьма тщательно ее закрой, чтобы воздухъ никакъ непроницалъ: наконецъ когда сильно возбудишь кислоту, возьми восемь или девять фунтовъ своего скисшагося розоваго тѣста, положи его въ обыкновенный кубъ, принарови охолодникъ, дистиллируй на теплой водѣ весьма тихимъ огнемъ. Извлекши ликеру сколько будетъ можно, составь кубъ, брось то, что останется въ кубѣ: возьми еще восемь или десять фунтовъ своего тѣста,

 поло-

положи его какЪ и вЪ первый разЪ, вЪ кубЪ, прибавь туда спирту сохраненнаго отЪ первой дистиллираціи, и дистиллируй посредственнымЪ огнемЪ. Естьли изЪ куба ничего уже выходить не будетЪ, то составь его, опустоши кубЪ, наполни его новымЪ сЪ кистями тѣстомЪ и орошеннымЪ всѣмЪ розовымЪ спиртомЪ, извлеченнымЪ вЪ прежнія дистиллираціи; повторяй сію операцію, пока неостанется уже ничего изЪ скисшагося тѣста. Послѣ послѣдней дистиллираціи, получишь весьма благоуханный но посредственно спиритуальный ликерЪ, потому что его надобно перегнать.

И для сего выбери кубЪ сЪ весьма долгимЪ горломЪ, довольно великаго пространства; влей туда часть своего не перегнаннаго спирту, кЪ горлу куба принарови маленькую стеклянную крышку, а кЪ носу крышки другой кубЪ вмѣсто пріемника; замажь все, дистиллируй на тепломЪ пару весьма тихимЪ огнемЪ. Послѣ чего извлеки около двенадцатой части того, что положилЪ вЪ кубЪ, прохолоди сосуды, и сохраняй, что оста-

останется въ пріемникѣ. Не должно бросать то, что останется на днѣ куба съ долгимъ горломъ; это есть вода розовая гораздо лучшая той, которую приготовляютъ обыкновеннымъ образомъ.

Также перегони и всѣ спирты частями, даже пока нѣчего будетъ перегонять, тогда влей всѣ спирты перегнанныя въ кукъ съ весьма длиннымъ горломъ, и ихъ еще разъ перегони всѣ вмѣстѣ, и сія послѣдняя операція сдѣлаетъ спиртъ самымъ проницательнымъ и самымъ возжигательнымъ. Въ бокалѣ или въ большей бутылкѣ поставь въ погребъ флегматическую часть, которая останется отъ каждой операціи, и тотчасъ увидишь на верьху плавающія куски снѣгу, плѣсневатыя; это есть ессенціальное розовое масло. Отдѣли его какъ надлежитъ.

Благоуханный розовый спиртъ, имѣетъ безчисленныя свойства: онъ въ превосходномъ степенѣ имѣетъ всѣ свойства розовой воды: естьли нальешь въ стаканъ двѣ капли сего спирту; то онѣ испустятъ благовоніе такое, что можно почесть за самую лучшую розовую воду.

Лист-

Листковая земля изъ виннаго камню или винегръ тартаризе.

Возьми сколько хочешь соли самаго бѣлаго виннаго камню самаго чистаго и хорошо обозженаго, истолки его мѣлко, и положи въ стеклянный кубъ; потомъ влей туда дистиллированнаго уксусу и продолжай его прибавлять пока совершенно перестанетъ кипѣніе, которое сначала почти унять нельзя, но которое отчасу утихаетъ. Потомъ прибавь къ смѣси нѣсколько капель масла изъ виннаго камня, которое не произведетъ никакого кипѣнія, естьли тамъ не будетъ уксусной матеріи. Тогда ликеръ поставь выдохнуться на самомъ тихомъ жару, чтобы соль, которая есть въ водѣ, сдѣлалась сухою. Сей соляной составъ есть темноватаго цвѣту, онъ имѣетъ запахъ пріятный, и естьли ты берегъ выдыханіе, то онъ составленъ изъ премногихъ листочковъ соединенныхъ одинъ къ другому, отъ чего и названъ онъ *листковою землею*, хотя пристойнѣе бы было назвать его *листковою солью.* Сія соль весьма скоро отъ воздуху

мак-

мокнетъ, и превращается въ ликеръ; тогда сдѣлается то, что нѣкоторые Авторы называютъ аркапумъ тартари. Сей соли есть еще премного другихъ названій.

Чай, ликеръ.

Возьми четыре унціи хорошаго Императорскаго чаю, или за недостаткомъ онаго, зеленаго чаю, положи сію въ бутылку кипятку, вынь съ огня чайникъ, закрой его тщательно, дай времени, чтобы чайные листочки развернулись: отъ сей перьвой наливки получишь крѣпкую влажность; влей ее съ чайными листочками въ девять пинтъ водки, закрой хорошенько кружку, и поставь всю сію наливку на восемь дней; естьли при концѣ сего времени вода не получитъ пріятнаго чайнаго запаху, и нѣсколько похожаго на фіалку; то это знакъ, что твой чай не превосходнаго свойства; и для того, возьми еще двѣ унціи чаю, положи ихъ въ полкружки кипятку, извлеки влажность изъ нихъ какъ въ перьвой разъ, и прибавь ее къ твоей наливкѣ, которую продолжай восемь дней.

Послѣ

Послѣ чего дистиллируй на теплой водѣ, чтобы капли очень скоро катились во время четырехъ первыхъ пинтъ, которыя выдутъ, потомъ составь и уменьшая постепенно огонь продолжай опять дистиллирацію пока извлечешь пять пинтъ; наконецъ перестань тогда: сдѣлай сыропъ въ холодномъ тѣстѣ, разведши пять фунтовъ сахару въ пяти пинтахъ воды, влей туда твои пять пинтъ извлеченнаго спирту и процѣди какъ надлежитъ.

Такимъ образомъ приуготовленный чайный ликеръ весьма пріятенъ; онъ подходитъ близко къ Андайской водкѣ; онъ имѣетъ такія же свойства, и полезенъ подобно оной, противъ несваренія пищи; онъ чрезвычайно помогаетъ почкамъ, и почечнымъ болѣзнямъ.

Вино изъ вишенъ.

Возьми довольное количество самыхъ спѣлыхъ вишенъ, берегись какую либо взять не очень спѣлую, однако и очень спѣлыхъ небери; прибавь третью часть малины, изъ всѣхъ сихъ плодовъ возьми все,

все, что есть зеленаго, плесневатаго или испорченаго, брось все въ маленькій боченокъ, снабженный снизу затычкою, истолки плоды свои какъ толкутъ растѣнія въ бочкѣ, потомъ накрой ихъ полотенцемъ, и оставь нѣсколько дней нетрогая, онѣ не умедлятъ скиснуться. Естьли скисаніе не скоро будетъ дѣлаться, передави еще раза два все, и скисаніе тотчасъ произойдетъ; примѣть, что естьли воздухъ будетъ очень тепелъ, то надобно боченокъ поставить въ холодное мѣсто или въ погребъ, иначе ваши плоды скиснутся и все будетъ потеряно.

Когда оной составъ будетъ виннаго и пріятнаго запаху, то время извлекать вино, что дѣлается помощію оной затычки, о коей упомянуто. Впрочемъ поступай точно такъ какъ съ виномъ; то есть поставь вино свое изъ вишенъ въ маленькой боченокъ или въ большія кружки, которыя не открывай, ибо иначе разобьешь сосуды, то оставь ему спокойно бросать свой огонь. Когда почти ничего не будетъ уже дѣйствовать, то открой отверстіе своихъ сосудовъ вино-

виноградными листьями покрытыми рѣчным пескомъ; оставь сіи вещи такимъ образомъ даже до конца лѣта или до половины осени; тогда поставь свое вино въ бутылки, естьли не хочешь лучше закупорить свои сосуды, и дожидатся еще до Марта или до Апрѣля; тогда получишь ты вино хорошо отдѣланное отъ своихъ дрозжей, прелестнаго цвѣту, и отмѣннаго вкусу.

Манное вино, его спиртъ и солъ.

Въ осьми фунтахъ рѣчной воды, самой чистой, разведи два фунта чистой манны, процѣди жидкость и поставь выдохнуться около третей части въ глиняномъ блюдѣ на тепломъ пеплѣ: влей ликеръ, который останется въ бутылкѣ, и заткни простою бумагою; поставь ихъ на солнце, на жаръ въ каминъ на шесть мѣсяцовъ, ликеръ сдѣлается виннымъ, и сіе манное вино будетъ сходно съ виннымъ медомъ, но будетъ менѣе крѣпко и менѣе пріятно для вкуса.

Сіе вино очищаетъ влажности. Мѣра его есть отъ трехъ до шести унцій.

Есть-

Естьли сіе манное вино поставить на дистиллированіе на теплую воду или на теплые пары, то извлечешь оттуда спиртуальной ликеръ подобной водкѣ, а естьли перегонишь обыкновеннымъ образомъ, получишь возжигательный спиртъ подобной винному спирту, но который все удержитъ нѣсколько маннаго запаху. Сей спиртъ будетъ имѣть тоже свойство какое и винный спиртъ.

Естьли, извлекши манной возжигательный спиртъ, поставишь оставшійся въ кубѣ ликеръ въ теплое мѣсто, и оставишь тамъ на долгое время, то онъ получитъ второе скисаніе нечувствительно; и скиснется; тогда на днѣ сосуда найдешь ессенціальную бѣлую манную соль, твердую, ломкую и кристальную на подобіе иглы. Она нѣсколько очищательна; естьли примешь ее вѣсомъ драхму въ бульонѣ.

Уксусъ изъ дистиллированнаго ландышу.

Въ глиняной кубъ положи сколько хочешь цвѣтовъ ландышевыхъ недавно очи-

щенныхъ отъ своихъ отраслей; налей на нихъ дистиллированнаго уксусу, такъ чтобы цвѣты плавали; дистиллируй на теплой водѣ, чтобы извлечь около третьей части употребленнаго уксуса. Сей ликеръ называется уксусъ изъ дистиллированнаго ландышу.

Сей уксусъ употребляется только для туалета, ею также умываются; она прохлаждаетъ и придаетъ тонъ струнамъ.

КОНЕЦЪ ТРЕТЬЕЙ И ПОСЛѢДНЕЙ ЧАСТИ.







